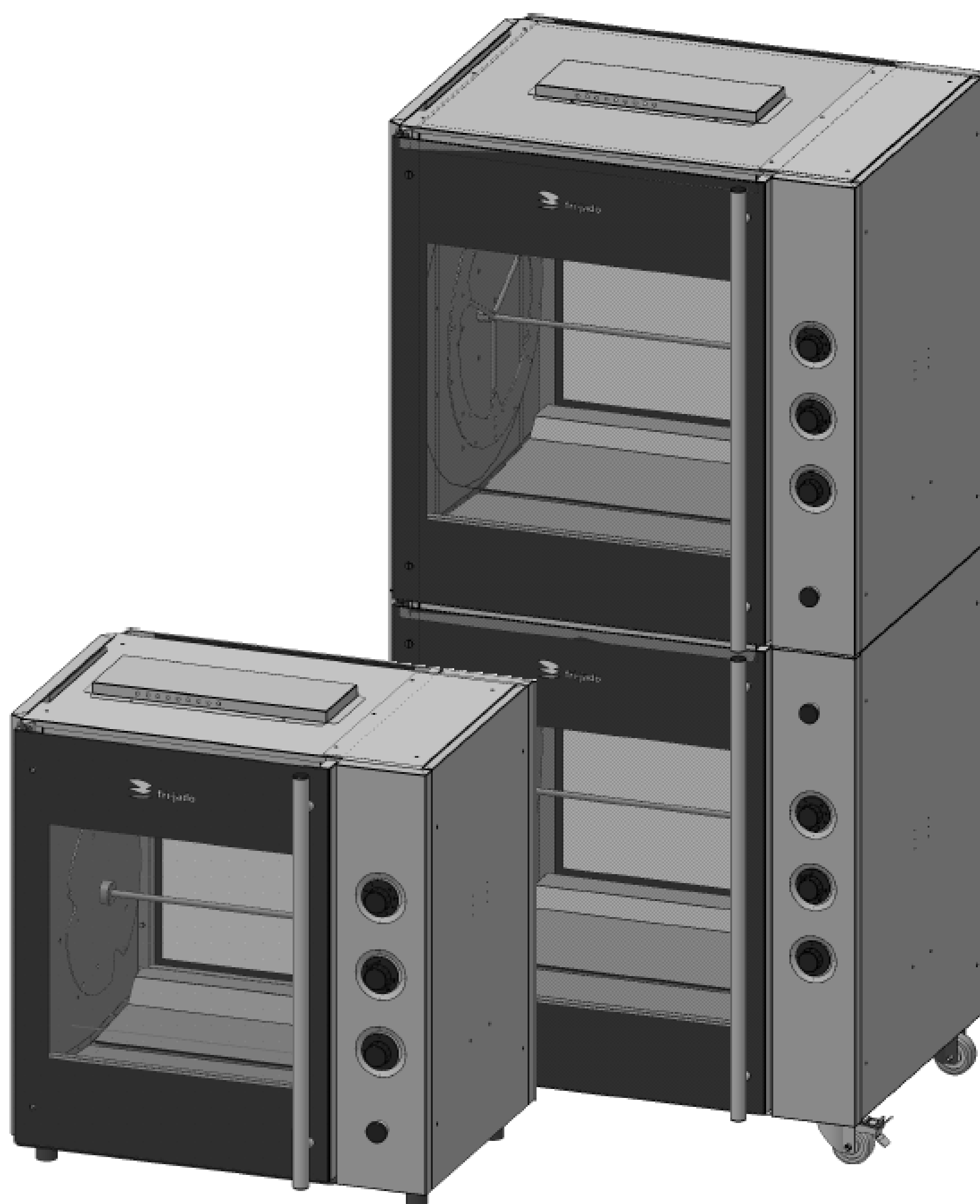
TDR 5 / TDR 8 / TDR 5+5 / TDR 8+8

TDR / 07-2010

TDR

BEDIENUNGSANLEITUNG	**TDR SERIE**	**DU 1-1**
INSTRUCTION MANUAL	**TDR SERIES**	**EN 1-1**
MODO DE EMPLEO	**SERIE TDR**	**ES 1-1**
MODE D'EMPLOI	**TDR SERIE**	**FR 1-1**
ISTRUZIONI PER L'USO	**TDR SERIE**	**IT 1-1**
HANDLEIDING	**TDR SERIES**	**NE 1-1**



BITTE DIESE BEDIENUNGSANWEISUNG FÜR DEN SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!

Bei Fragen hinsichtlich Garantiedauer und Garantiebedingungen setzen Sie sich am besten mit Ihrem Lieferanten in Verbindung. Weiterhin verweisen wir Sie auf unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen, die auf Anfrage erhältlich sind.

Jegliche Haftung für Schäden oder Verletzungen als Folge von Nichtbeachtung dieser Vorschriften oder Vernachlässigung der üblichen Vorsichtsmaßnahmen oder Sorgfalt bei Handlungen, Bedienung, Wartung oder Reparaturarbeiten, auch wenn in dieser Anleitung nicht ausdrücklich beschrieben, wird vom Hersteller abgewiesen.

Aufgrund ständiger Verbesserungen kann es vorkommen, dass Ihr Gerät etwas von den Beschreibungen in dieser Anleitung abweicht. Daher müssen die angegebenen Anweisungen lediglich als Richtlinie für Installation, Benutzung, Wartung und Reparatur des in dieser Anleitung behandelten Geräts angesehen werden.

Diese Anleitung wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Der Hersteller übernimmt jedoch keine Haftung für eventuelle Fehler in dieser Anleitung oder deren Folgen.

INHALT

INHALT ... 3
1. VORWORT ... 5
1.1. Allgemein ... 5
1.1.1. Beispiele für verfügbare Modelle ... 5
1.1.2. Auspacken des Geräts ... 6
1.1.3. Palette demontieren ... 7
1.1.4. Beschreibung des Produkts / des Standardzubehörs ... 8
1.1.5. Beschreibung der verschiedenen Teile Ihres Grills ... 8
1.1.6. Technische Beschreibung ... 9
1.2. Piktogramme und Symbole ... 10
1.3. Service und technische Unterstützung ... 11
1.4. Kennzeichnung des Geräts ... 11
1.5. Sicherheitsvorschriften ... 11
1.5.1. Sicherheit, Hygiene, Allgemeine Bedingungen und Garantie ... 13
1.5.2. Allgemeine Bedingungen und Garantie ... 14
2. Installation und erster Gebrauch ... 15
2.1. Installation und Aufstellung ... 15
2.2. Erster Gebrauch ... 16
2.2.1. Durchwärmen ... 18
3. BETRIEB UND BEDIENUNG ... 19
3.1. Einschalten des Geräts ... 19
3.2. Das Beladen des Grills ... 20
3.2.1. Das Beladen des Grills mit Spießen ... 20
3.2.2. Das Beladen des Grills mit Fleischkörben (Zubehör) ... 21
3.2.3. Das Beladen des Grills mit Hähnchenstangen (Zubehör) ... 22
3.2.4. Das Beladen des Grills mit zwei verschiedenen Zubehörteilen ... 23
3.3. Bedienung des Grills ... 23
3.4. Grillvorgang ... 24
3.4.1. Temperatureinstellung ... 24
3.4.2. Grillzeiten ... 24
3.5. Herausnehmen von Produkten aus dem Grill ... 24
3.5.1. Herausnehmen der Spieße ... 25
3.5.2. Herausnehmen der Hähnchenstangen (Zubehör) ... 25
3.5.3. Herausnehmen der Fleischkörbe (Zubehör) ... 25
3.6. Ausschalten des Geräts ... 26

4. REINIGUNG UND WARTUNG 27
4.1. Tägliche Wartung 27
4.2. Regelmäßige Wartung 28
5. STÖRUNGEN UND SERVICE/VORGEHENSWEISE 30
5.1. Die nachfolgend genannten Störungen können Sie selbst beheben: 30
5.1.1. Defekte Lampe 30
5.1.2. Geräuschvoller Lüfter 31
6. TECHNISCHE DATEN 32
7. ZUBEHÖR UND OPTIONEN 33

1. VORWORT

1.1. Allgemein

Diese Bedienungsanleitung richtet sich an den Benutzer der TDR. Die Möglichkeiten und die Bedienung werden beschrieben. Dabei werden Anweisungen für einen möglichst sicheren und effizienten Betrieb des Geräts über lange Zeit gegeben. Alle in dieser Anleitung aufgeführten Piktogramme, Symbole und Zeichnungen gelten für sämtliche Ausführungen der TDR.

1.1.1. Beispiele für verfügbare Modelle

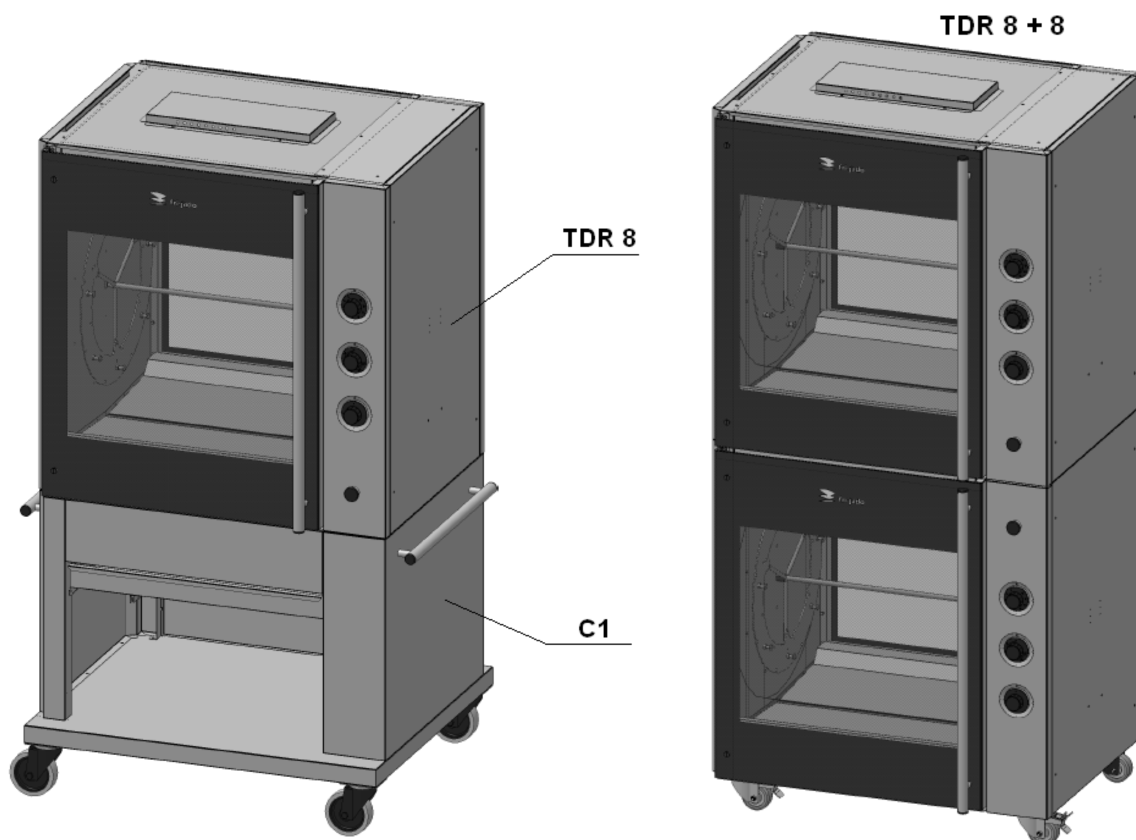


Abbildung 1.1a

Abbildung 1.1b

1.1.2. Auspacken des Geräts

Ihr Grill ist in einer Plastikhülle mit Schutzecken und darüber noch einem Karton verpackt. Alle Geräte sind auf einer Holzpalette aufgestellt. Um den Karton herum sind zwei Bänder gezogen.

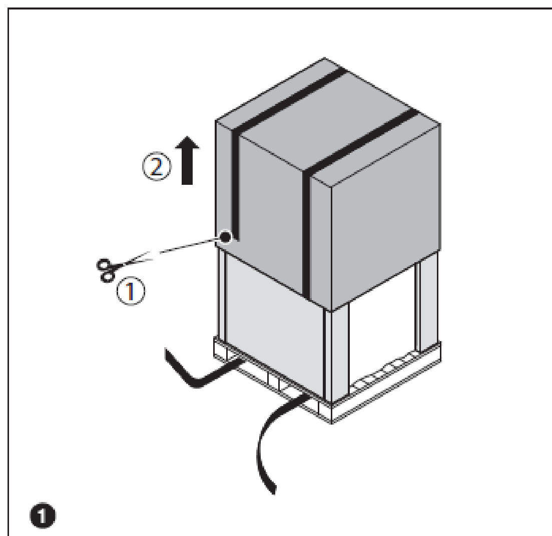


Abbildung 1.2a

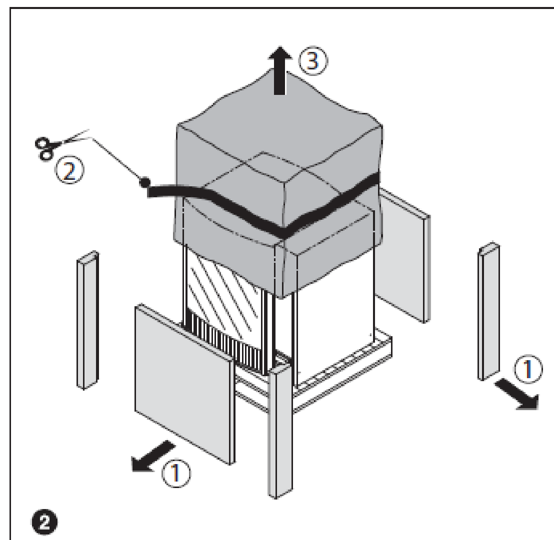


Abbildung 1.2b

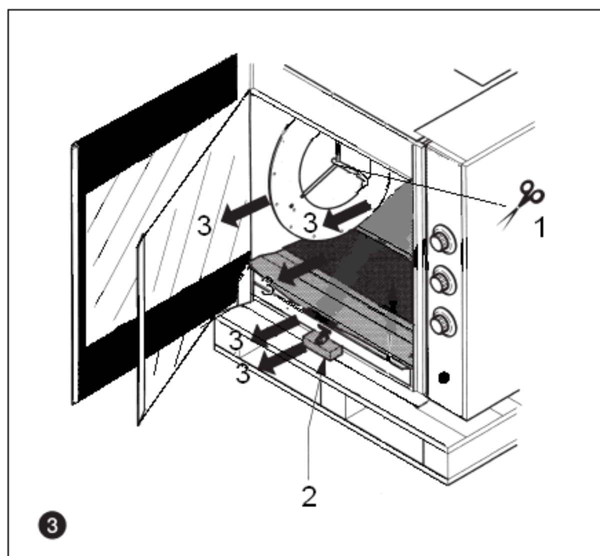
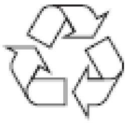


Abbildung 1.2c

Erläuterung zu Abbildung 1.2c:
1. Schneiden Sie die zwei Transportsicherungen vom Rotor an beiden Seiten auf.
2. Entfernen Sie den Transportschutz an der Fettlade.
3. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Gerät.
4. Entnehmen Sie der Verpackung das Standardzubehör.



Alle für den Grill verwendeten Verpackungsmaterialien sind wiederverwendbar: Kontrollieren Sie nach dem Empfang den Zustand des Geräts. Im Schadensfall bewahren Sie das Verpackungsmaterial und nehmen Sie innerhalb von 15 Tagen Kontakt mit dem Spediteur auf.

1.1.3. Palette demontieren

Vor dem Auspacken des Geräts muss die Palette demontiert werden. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in Abbildung 1.5.

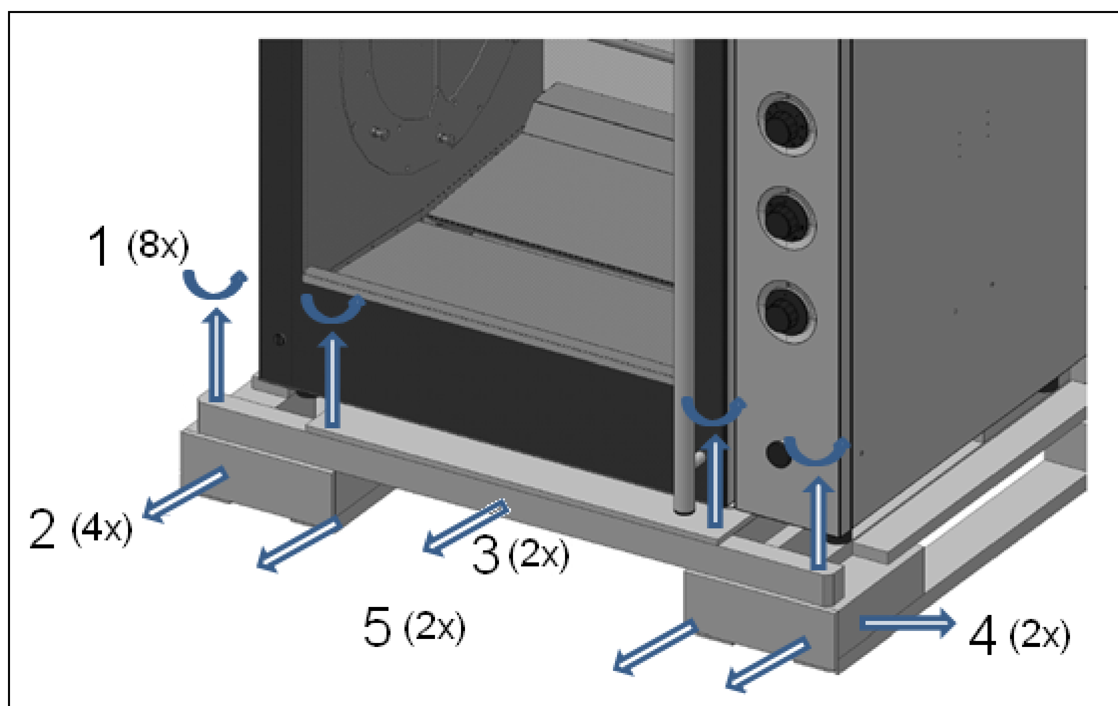


Abbildung 1.5

1.1.4. Beschreibung des Produkts / des Standardzubehörs

Zu Ihrem Grill gehören folgende Standardzubehörteile:

- Spieße
- Bedienungsanleitung

1.1.5. Beschreibung der verschiedenen Teile Ihres Grills

Falten Sie die Bedienungsanweisung auf und stellen Sie fest, welche Abbildungen sich auf Ihr Gerät beziehen:

Schauen Sie sich die Vorderseite des Zeichnungsblatts an.

Abbildung	**Erläuterung**
Vorderseite	TDR 5 / TDR 5+5
1.1a	TDR 8 und Untergestell C1
1.1b	Doppelter Grill TDR 8+8
1.6	Bedienfeld handbedienter Grill

A. Bedienfeld handbedienter Grill (siehe Abbildungen 1.6a und 1.6b)
A1 Temperatureinstellung (0 °C – 250 °C)
A2 Zeiteinstellung (0 – 120 min)
A3 Hauptschalter
● Rotordruckknopf (RS)

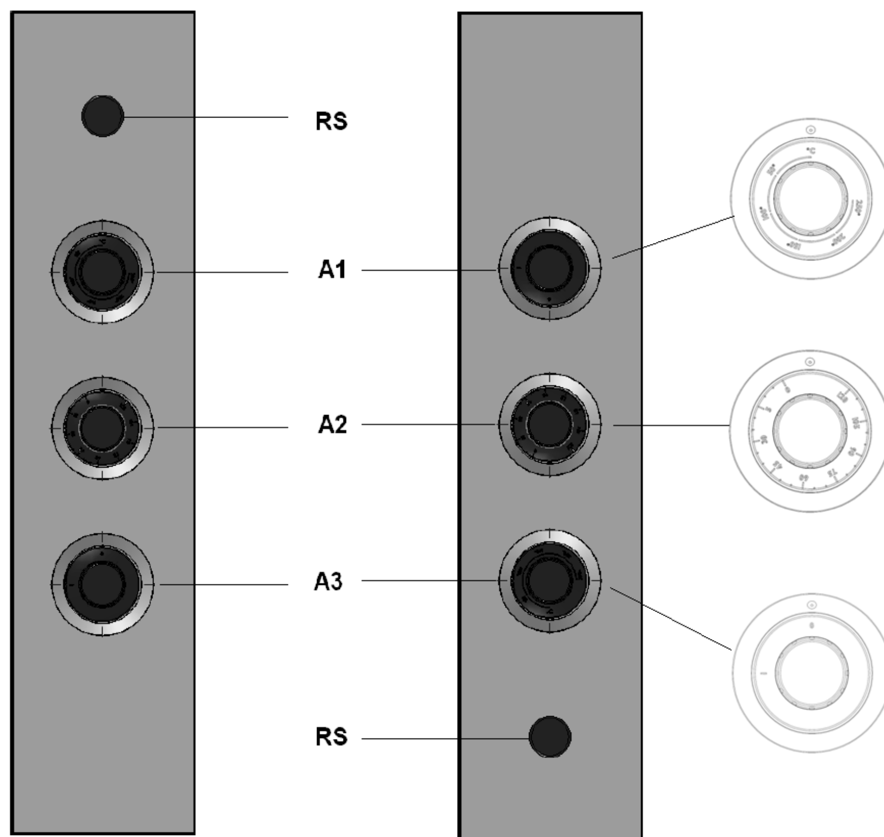


Abbildung 1.6a

Abbildung 1.6b

B. Standardzubehör
B1 Fettlade Grill (siehe Abbildung 1.7)

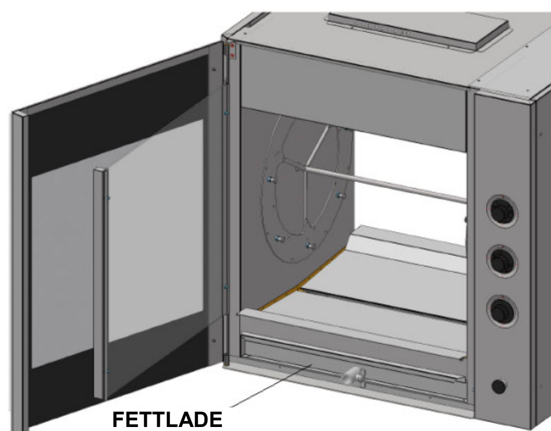


Abbildung 1.7

C. Optionen
C1 Fahrbares Untergestell (nur bei den Modellen TDR 5 und TDR 8)

1.1.6. Technische Beschreibung

Grillen ist ein besonders schmackhafte Manier der Fleischzubereitung. In diesem Gerät wird Infrarotstrahlung und direkte Konvektionswärme kombiniert.

Der Grillvorgang wird angehalten, indem Sie das Gerät mit dem Hauptschalter (A3) stromlos schalten.
Der Rotor wird von einem wartungsfreien Motor mit Untersetzungsgetriebe angetrieben.
Der Lüfter sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. Da die Wärmequellen im oberen Teil des Grills positioniert sind, werden Verschmutzung und somit auch Rauchentwicklung auf ein Minimum reduziert. An der Innenseite der Scheiben ist eine wärmereflektierende Schicht aufgebracht, um die Wärme im Grill zu erhalten.

Die Außenverkleidung ist aus rostfreiem Stahl (RVS 304 und RVS 430) ausgeführt.
Das Stromversorgungskabel wird mit einem Normstecker CEE-Form angeschlossen.

1.2. Piktogramme und Symbole

Auf dem Gerät warnen Aufkleber vor einer Gefährdung durch Oberflächen mit hoher Temperatur. Insbesondere die Scheiben und die Fettlade können sehr heiß werden.

In dieser Anleitung werden folgende Warnpiktogramme verwendet:



Vorschläge und Tipps, wie sich die betreffenden Aufgaben oder Handlungen einfacher ausführen lassen.



WARNUNG Deutet auf mögliche Verletzungen oder erhebliche Sachschäden hin, wenn die Hinweise nicht sorgfältig beachtet werden.



WARNUNG Gefahr elektrischer Spannung



WARNUNG Gefährdung durch Oberflächen mit hoher Temperatur



Symbol für Wiederverwertung



Symbol für Blickrichtung

Auf dem Gerät ist das folgende Piktogramme angebracht:



Gefährdung durch Oberflächen mit hoher Temperatur

1.3. Service und technische Unterstützung

Der für Ihr Gerät gültige elektrische Schaltplan ist in einer Plastikhülle an der Innenseite des Geräts angebracht.
Wenden Sie sich bei Störungen an Ihren Händler/Kundendienst. Achten Sie darauf, dass Sie dann folgende Angaben zur Hand haben:

- Modell
- Seriennummer

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

1.4. Kennzeichnung des Geräts

Das Typenschild ist an der linken Seite des Geräts angebracht und enthält folgende Angaben:

fri-jado
Fri-Jado B.V. Netherlands www.frijado.com
A TBI Holdings company

MODEL:	NR:
MANUFACTURING DATE:	
PART NUMBER:	

CONDUCTORS:	Hz:
PH3:	AMPS:
PH1:	AMPS:

CE
0063

Abbildung 1.8 (Typenschild TDR)

1.5. Sicherheitsvorschriften

Allgemein
Der Hersteller haftet in keiner Weise für Schäden oder Verletzungen, die durch die nicht (genaue) Einhaltung der Sicherheitsvorschriften und -anweisungen in dieser Anleitung bzw. durch Nachlässigkeit während der Installation, Bedienung, Wartung und Reparatur des in diesem Dokument aufgeführten Geräts und eventuellen Zubehörteilen entstehen.
Der Benutzer dieses Geräts ist jederzeit vollständig für die Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften und -richtlinien verantwortlich.
Auf dem Gerät angebrachte Piktogramme, Warnungen und Anweisungen gehören zu den getroffenen Sicherheitsvorkehrungen. Sie dürfen nicht verdeckt oder entfernt werden. Außerdem müssen sie während der gesamten Lebensdauer des Geräts vorhanden und lesbar sein.
Ersetzen bzw. reparieren Sie unlesbare oder beschädigte Piktogramme sofort.
Warnungen oder Anweisungen

Technische Daten:

Die in dieser Anleitung aufgeführten Daten dürfen nicht geändert werden.

Änderungen:

Im Falle von nicht autorisierten Änderungen in oder am Gerät erlischt jegliche Herstellerhaftung.

 Die Oberseite, Unterseite und Rückseite des Geräts können heiß sein.

 Die maximale Traglast des Geräts beträgt 50 kg.

 Setzen Sie das Gerät immer an beiden Vorderrädern mit den Bremsen fest. (siehe Abbildung 1.9).

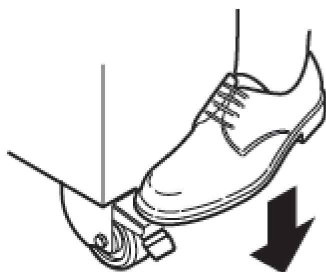


Abbildung 1.9

Achten Sie beim Fahren des Geräts darauf, dass die Schwenkräder sich frei bewegen können und dass das Stromversorgungskabel nicht eingeklemmt wird
(siehe Abbildung 1.10).

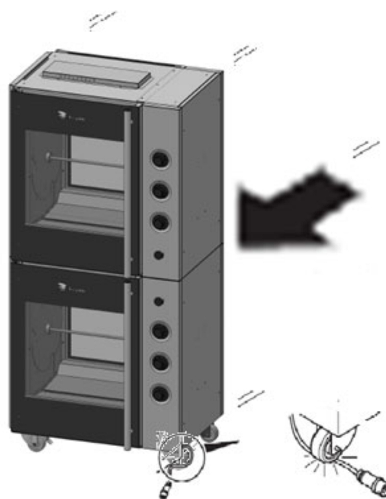
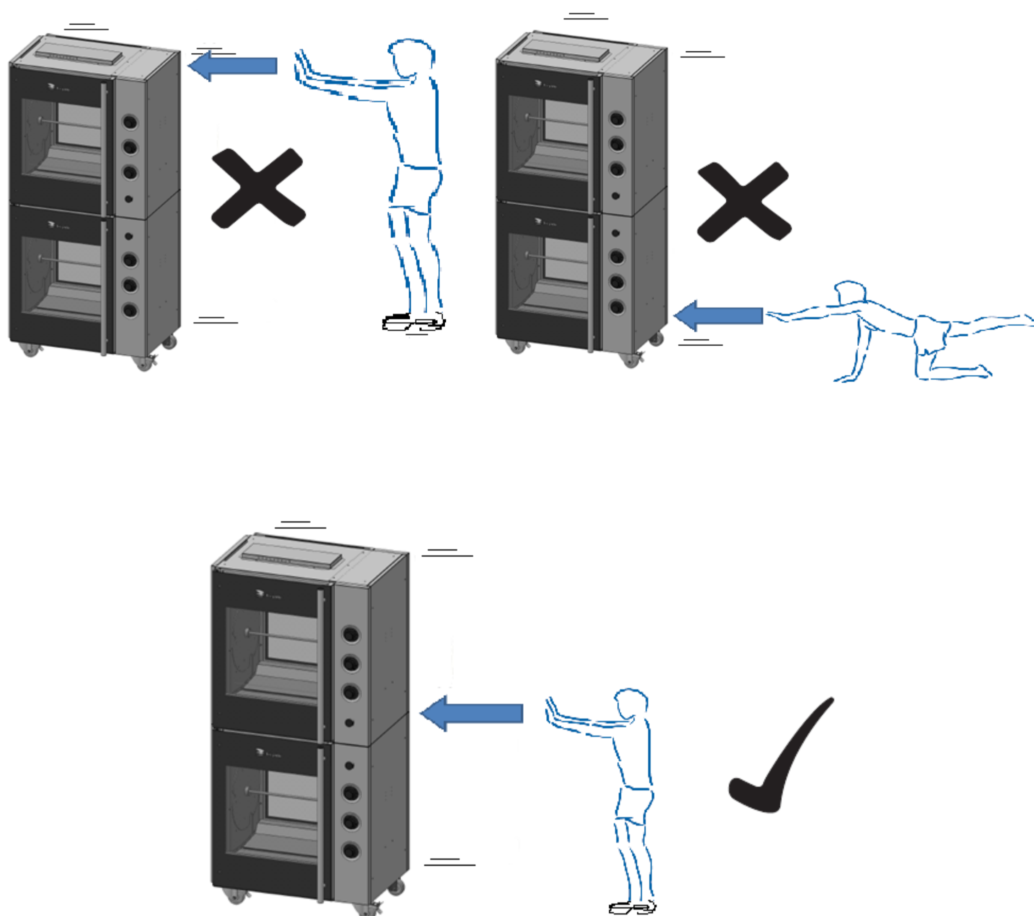


Abbildung 1.10

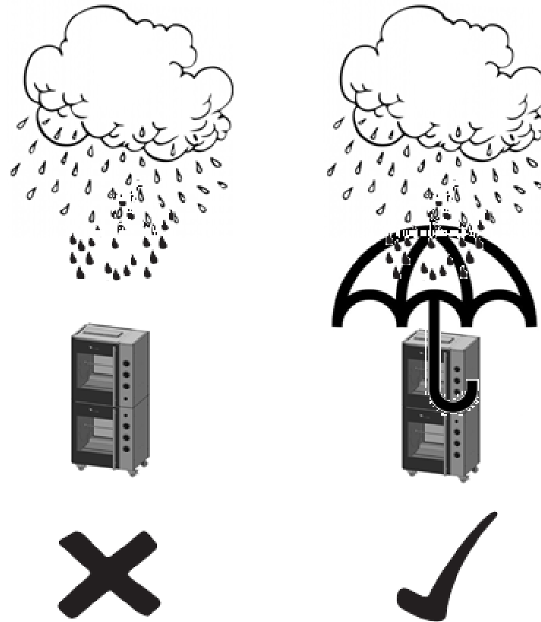
1.5.1. Sicherheit, Hygiene, Allgemeine Bedingungen und Garantie

Bei der Bedienung des Grills sind folgende Sicherheitsvorschriften zu beachten:

- Schalten Sie beim Verschieben/Fahren das Gerät völlig spannungsfrei, indem Sie den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen und das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.
- Beim Wegfahren des Grills muss er von einer der Seiten aus, ungefähr in der Mitte der Gesamthöhe, angeschoben werden. Bevor Sie den Grill wegfahren, müssen erst die Fett- und Wasserlade geleert werden.



- Die Geräte mit Rädern sind nicht geeignet, um Hindernisse (Stufen, Schwellen) zu nehmen, die höher als 10 mm sind.
- Wegen Kurzschlussgefahr ist Ihr Grill nicht für den Gebrauch im Freien geeignet. Sie können ihn aber unter einem Vor- oder Überdach (Terrassendach) aufstellen.



- Wegen Kurzschlussgefahr darf das Gerät nicht mit einem Wasserschlauch gereinigt werden. Reinigungshinweise finden Sie in Kapitel 4.
- Während des Grillvorgangs kann der Grill sehr heiß werden.
- Sobald Sie zum Anbringen oder Austauschen der Spieße oder anderer Zubehörteile die Tür öffnen, hält der Rotor automatisch an.
- Für eine ordnungsgemäße Funktion und wegen Brandgefahr (durch Überhitzung) muss der Grill regelmäßig gereinigt werden. Insbesondere die Lüfterplatte!
- Entlehren Sie rechtzeitig die Fettlade, um ein Überlaufen zu verhindern.

Die Qualität eines Frischprodukts hängt immer auch von den hygienischen Verhältnissen ab. Dies gilt in hohem Maße für Grillprodukte. Wegen der Gefahr der Übertragung von Salmonellen müssen Sie insbesondere bei Hähnchenprodukten sorgfältig darauf zusehen, dass bereits gegrillte Produkte nicht mit rohen Produkten in Berührung kommen. Auch jeglicher Kontakt zwischen gegrillten Produkten und Händen oder Arbeitsgeräten, die mit rohem Hühnerfleisch in Berührung gekommen sind, ist grundsätzlich zu vermeiden.
Falls Hände und/oder Arbeitsgeräte mit rohem Hühnerfleisch in Berührung gekommen sind, müssen die Hände und Arbeitsgeräte gründlich gereinigt werden.

1.5.2. Allgemeine Bedingungen und Garantie

Bei Mängelrügen, Wünschen, Unvollkommenheiten und zur Bestellung von Zubehör wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

2. Installation und erster Gebrauch

2.1. Installation und Aufstellung

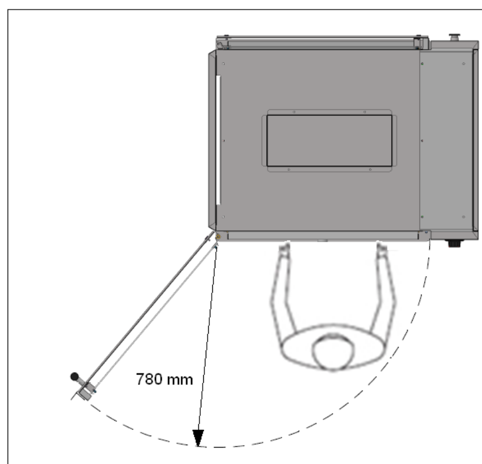


Abbildung 2.1

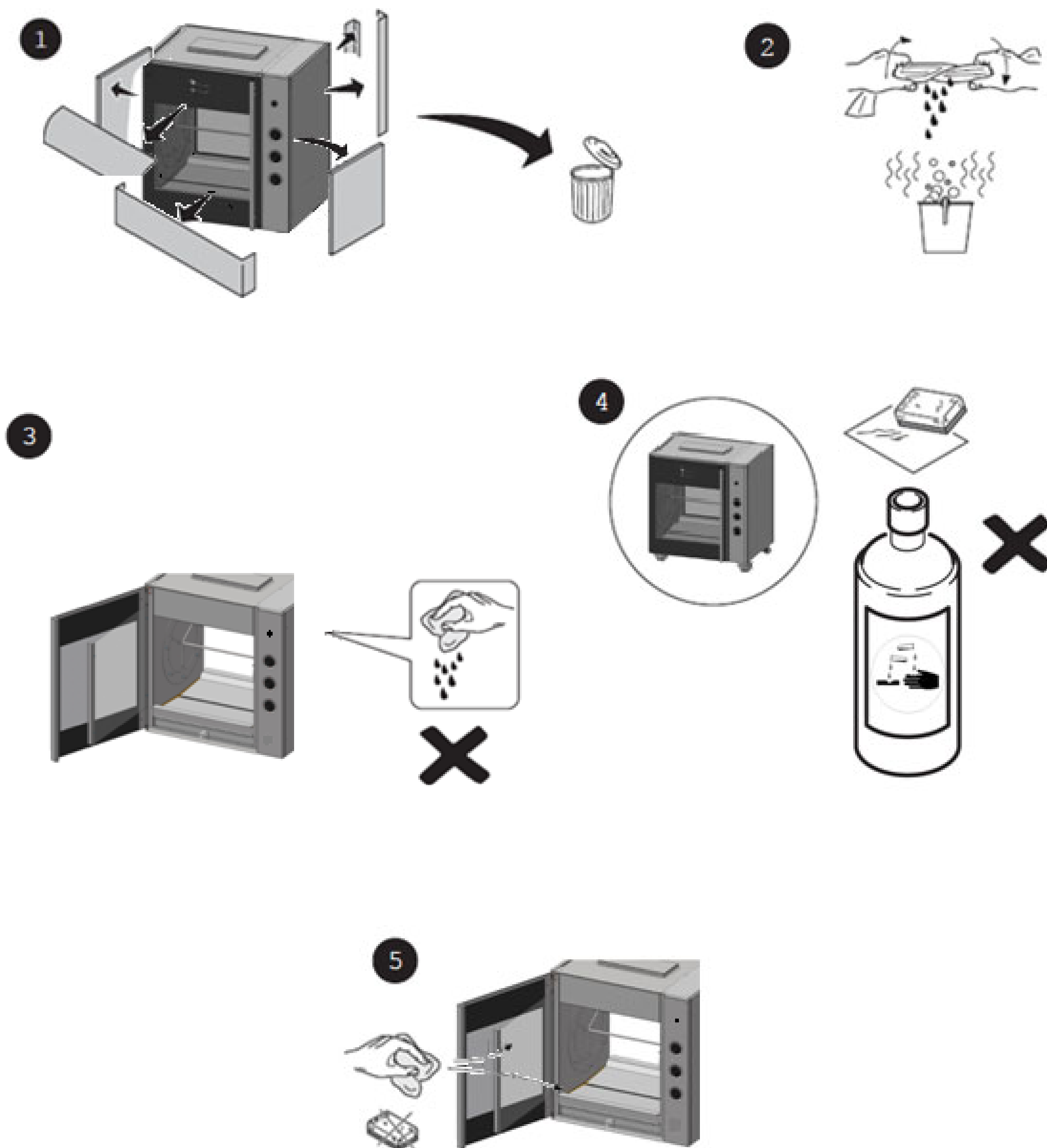
- Das eigene Personal muss ausreichenden Raum für die Bedienung des Geräts haben (siehe Abbildung 2.1).
- Der Abstand zwischen der Bedienseite und einer möglichen Glasscheibe oder Holzwänden muss mindestens 25 cm betragen. Dasselbe gilt für die Kundenseite.
- Während des Grillvorgangs werden die Scheiben heiß. Achten Sie bei der Aufstellung darauf, dass Kinder von den Scheiben ferngehalten werden.

 Berücksichtigen Sie bei der Aufstellung des Geräts die Zugänglichkeit für Wartungs- und Reparaturarbeiten.

 Rundum des Geräts muss genügend Raum vorhanden sein, so dass der Rotor einfach installiert werden kann.

 Wenn das Gerät mit (Schwenk-)Rädern versehen ist, muss der Untergrund flach und waagerecht sein.

2.2. Erster Gebrauch



- Setzen Sie die Bodenplatten in den Grillteil des Geräts ein (siehe Abbildung 2.2).

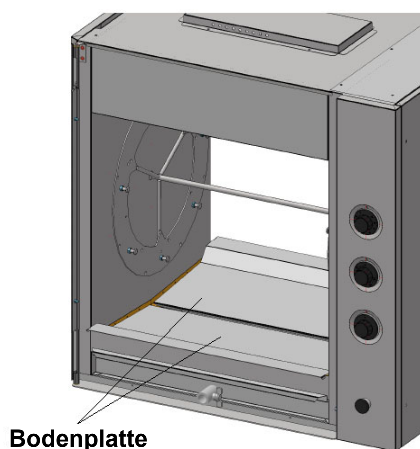


Abbildung 2.2

- Setzen Sie die Spieße in die Rotorscheiben ein (siehe Abbildung 2.3).

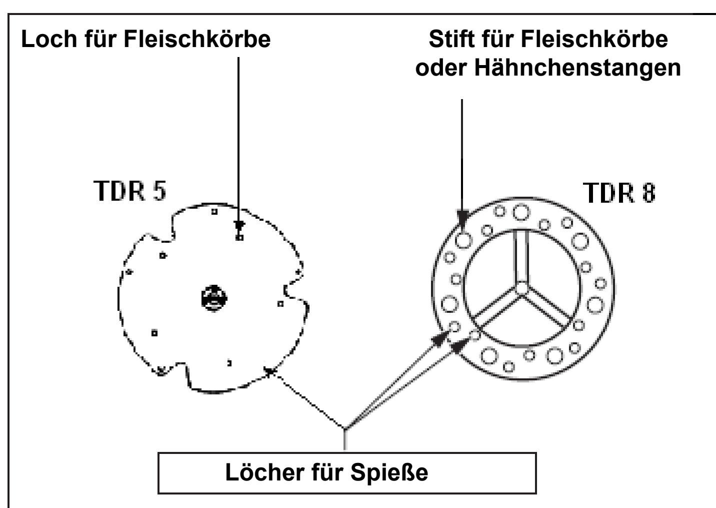
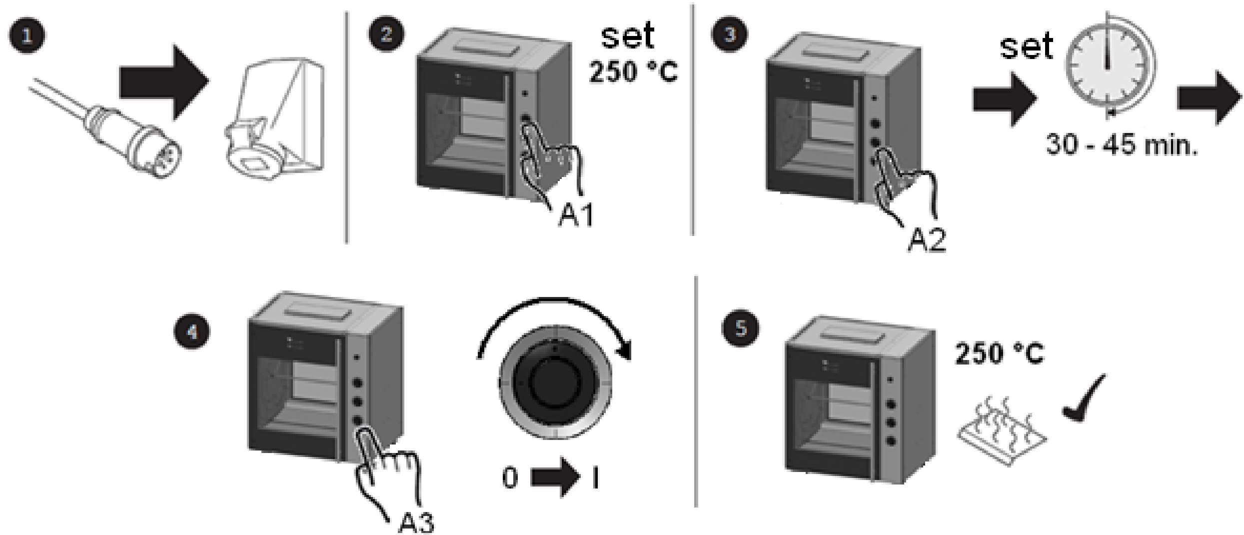


Abbildung 2.3

Reinigen Sie vor der Inbetriebnahme des neuen Grills die Innenseite gründlich mit Seifenwasser. Das Seifenwasser läuft in die Fettlade. Sie muss nach der Reinigung des Grills entleert und ebenfalls gereinigt werden. Das Gerät ist mit einem Normstecker CEE-Form und muss an die richtige Spannung angeschlossen werden. Die Wandsteckdose muss von einem qualifizierten Elektriker angebracht werden. Den erforderlichen Stromanschluss finden Sie in Kapitel 8.

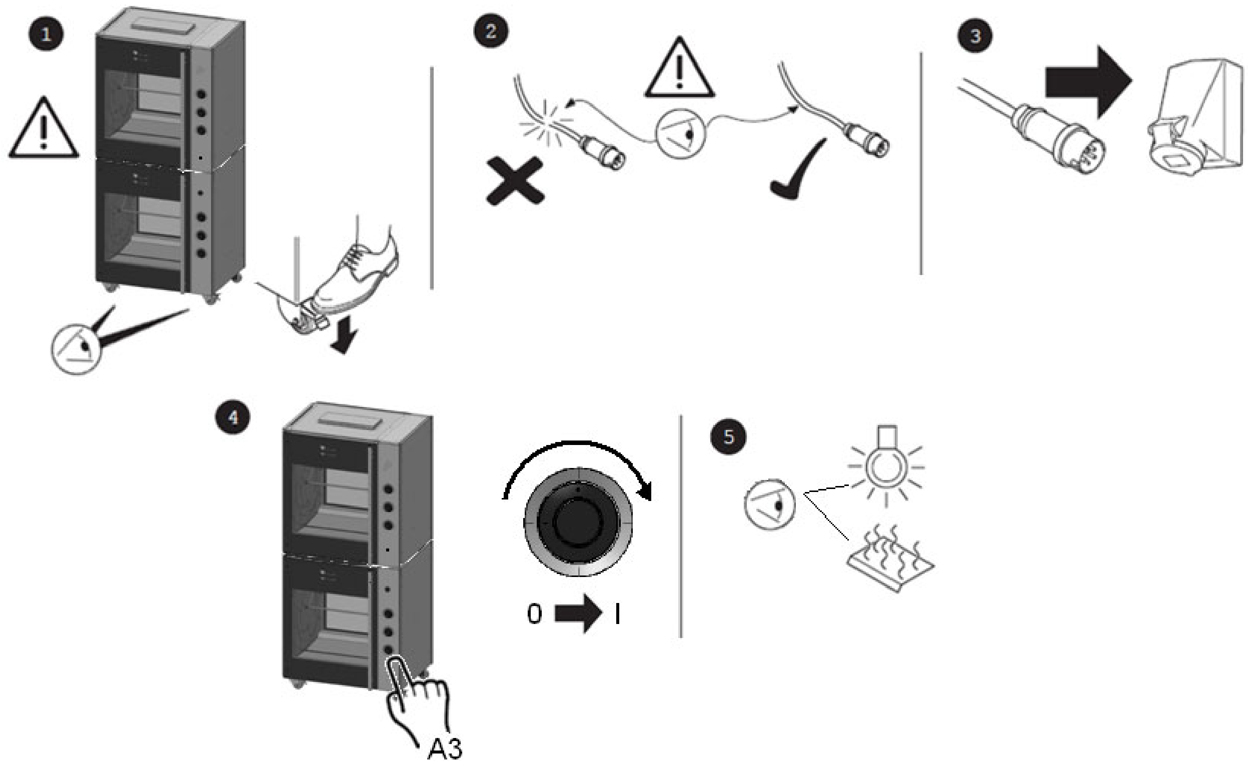
2.2.1. Durchwärmen

Lassen Sie das Gerät mindestens eine halbe Stunde bei höchster Temperatureinstellung durchwärmen, um den Metallgeruch, der bei Inbetriebnahme freigesetzt wird, zu vertreiben.



3. BETRIEB UND BEDIENUNG

3.1. Einschalten des Geräts



TÜRSCHALTER UND ROTORDRUCKKNOPF (siehe Abbildungen 3.1 und 3.2)

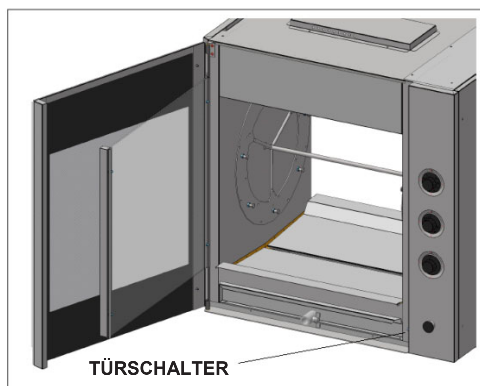


Abbildung 3.1

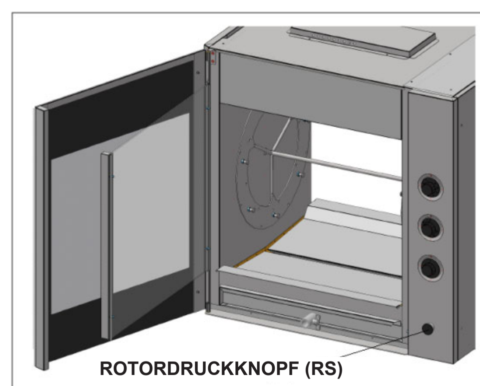


Abbildung 3.2

3.2. Das Beladen des Grills

Beim Öffnen des Geräts wird der Türschalter (siehe Abbildung 3.1) entlastet. Dadurch wird der Rotor automatisch angehalten, um die Sicherheit des Bedieners zu gewährleisten.

Wenn die Tür geöffnet ist, kann der Rotor nur mit dem Rotordruckknopf RS (siehe Abbildung 3.2) bedient werden. Dadurch können alle Spießstifte zum Aufstecken oder Abnehmen der Produkte in die beste Position gedreht werden. Je nach Modelltyp befindet sich der Rotordruckknopf wie in Abbildung 1.6a oder in Abbildung 1.6b dargestellt.

Beim Beladen des Grills müssen Sie beachten, dass der Grill abwechselnd beladen wird, so dass der Grill gleichmäßig belastet wird. Die Mengenverteilung der Produkte muss auf dem Rotor ausbalanciert werden.
Lassen Sie keine lehren Spieße, Körbe, Hähnchenstangen u. Ä. im Grill mitdrehen.

3.2.1. Das Beladen des Grills mit Spießen

Der Grill wird serienmäßig mit einem Spießsatz ausgeliefert (siehe Abbildung 3.4).

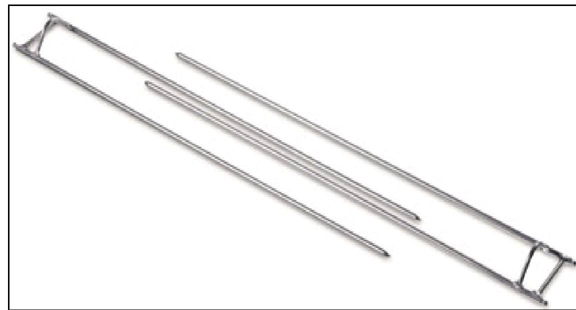


Abbildung 3.4 (Doppelspieß)

Um ein Hähnchen oder ein anderes Geflügel an den Spieß zu stecken, gehen Sie am besten wie folgt vor (siehe Abbildung 3.5).

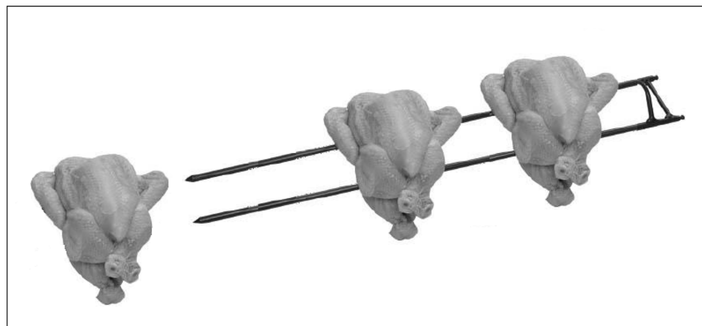


Abbildung 3.5

1. Stechen Sie die eine Spitze des Spießes bei den Flügeln durch den Brustkasten.
Die andere Spitze stechen Sie durch die Hähnchenschenkel. Vergessen Sie nicht, die Flügel mit festzustecken.
2. Achten Sie darauf, dass sich zwischen den einzelnen Hähnchen ein Zwischenraum befindet. Dadurch kann das ganze Hähnchen gleichmäßig bräunen.

3. Hängen Sie die Spieße so in die Rotorscheiben, dass die Brust während des Grillens dem Kunden zugewandt ist.
4. Stechen Sie die Spitzen des Spießes in die dafür vorgesehenen Löcher der Rotorscheibe (siehe Abbildung 3.7). Stechen Sie das andere Ende in die dazugehörigen Löcher der gegenüberliegenden Scheibe.

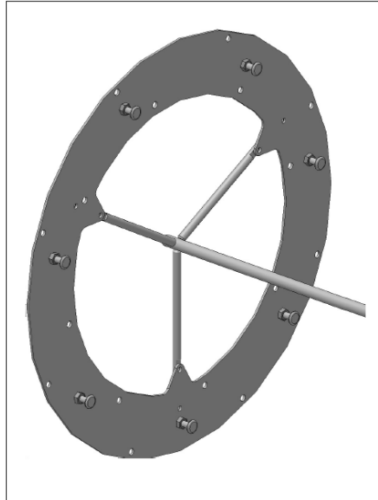


Abbildung 3.7

5. Um die anderen Spieße in den Grill einzustecken, können Sie wie folgt vorgehen:

- Schalten Sie den Hauptschalter auf „**I**“.
- Mit der geöffneten Tür kann mit dem Druckknopf RS der Rotor gedreht werden, so dass Sie den nächsten Spieß in den Rotor hängen können. Halten Sie den RS gedrückt, bis der Rotor die gewünschte Position erreicht hat; vor dem Beladen der Spieße muss der RS losgelassen werden.
- Diesen Vorgang wiederholen Sie, bis der Grill voll ist.

3.2.2. Das Beladen des Grills mit Fleischkörben (Zubehör)

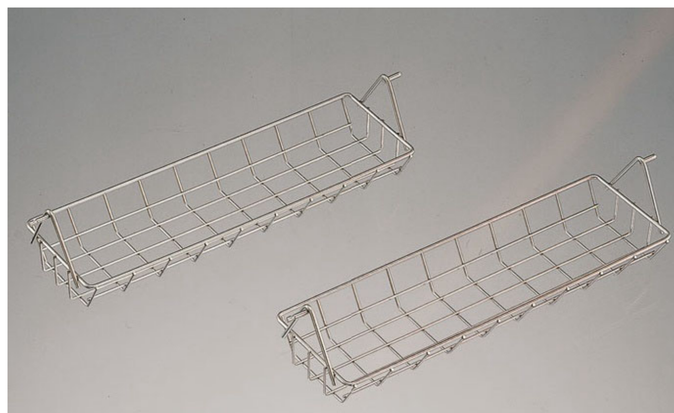


Abbildung 3.8

Wenn Sie Fleischkörbe verwenden (siehe Abbildung 3.8), müssen Sie wie folgt vorgehen:

- Bei den Modellen TDR 5 en TDR 5+5 müssen Sie die Enden der Fleischkörbe in die hierfür vorgesehenen Löcher der Rotorscheiben zu stecken (siehe Abb. 3,8).
- Bei den Modellen TDR 8 en TDR 8+8 müssen Sie die Fleischkörbe an den hierfür vorgesehenen Stiften der Rotorscheiben aufhängen (siehe Abbildungen 2.3 und 3.9).

Beim Beladen des Grills mit Körben müssen Sie beachten, dass der Grill gleichmäßig belastet wird und dass keine Fleischteile aus den Körben herausstecken.

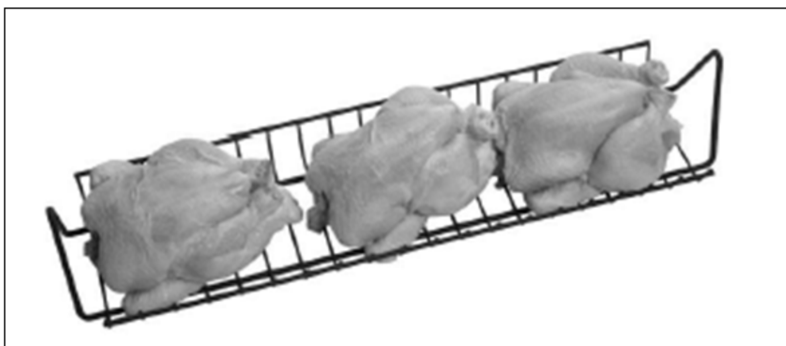


Abbildung 3.9

3.2.3. Das Beladen des Grills mit Hähnchenstangen (Zubehör)

Wenn Sie Hähnchenstangen verwenden (siehe Abbildung 3.10), können Sie nach demselben Prinzip vorgehen wie unter 3.2.2. beschrieben:

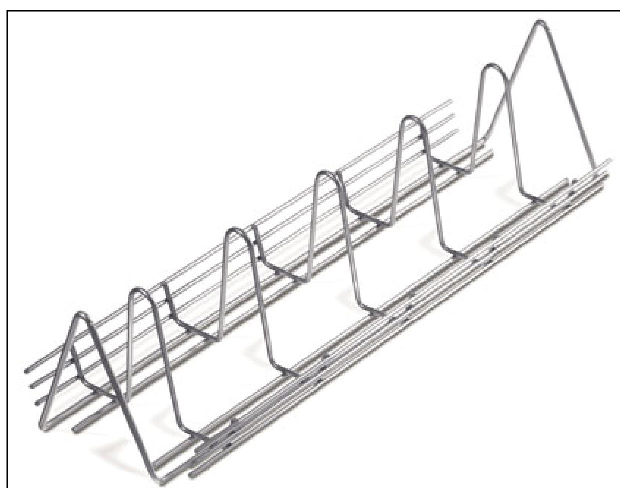


Abbildung 3.10

Um ein Hähnchen oder ein anderes Geflügel auf die Hähnchenstange zu stecken, gehen Sie am besten wie folgt vor (siehe Abbildung 3.11).



Abbildung 3.11

3.2.4. Das Beladen des Grills mit zwei verschiedenen Zubehörteilen

Setzen Sie ein Zubehörteil weniger in den Rotor ein, als maximal möglich ist, wenn der Grill mit zwei verschiedenen Zubehörteilen gleichzeitig benutzt wird. Setzen Sie gleiche Zubehörteile nacheinander ein.

Beispiel
Für die Modelle TDR 5 und TDR 5+5 1 Spieße + 2 Körbe nacheinander
Für die Modelle TDR 8 und TDR 8+8 3 Spieße + 3 Körbe nacheinander



Überprüfen Sie nach dem Laden, ob der Rotor sich mindestens einmal dreht und die Produkte ungehindert im Grill mitdrehen können.



Falls Sie Informationen oder Dokumente zu den Zubehörteilen wünschen, können Sie sich an Ihren Händler wenden.

3.3. Bedienung des Grills

Der Grill hat eine mechanische Schaltuhr, mit der die Grillzeit eingestellt werden kann.
Der Grillvorgang wird zu einer von Ihnen vorab bestimmten Zeit eingestellt:
1. Den Grill beladen wie unter Abschnitt 3.2 beschrieben.
2. Die Tür schließen.
3. Mit Druckknopf A1 die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Mit Druckknopf A2 die gewünschte Grilldauer einstellen.

3.4. Grillvorgang

Das Grillen muss mit geschlossenen Türen erfolgen. Es ist ebenfalls nicht zu empfehlen, die Tür während des Grillvorgangs unnötigerweise zu öffnen.



Entlehren Sie die Fettlade regelmäßig, um ein Überlaufen zu verhindern. Dazu befindet sich in der Fettlade ein Ablass.

3.4.1. Temperatureinstellung

Die ideale Grilltemperatur für alle Fleischsorten liegt zwischen 160 °C und 190 °C.
Je nach der Produktart können Sie eine Temperatur von 0 bis 250 °C wählen. Das ist die Temperatur in der Mitte des Grills.

3.4.2. Grillzeiten

Die Grillzeiten hängen von einer Reihe von Faktoren ab:

- Umgebungstemperatur und Zugluft in unmittelbarer Nähe des Grills.
- Vorheizung (nur für die Zubereitung von Roastbeef erforderlich).
- Grilltemperatur
- Ausgangstemperatur der Produkte.
- Die Fleischsorte, fett oder mager.
- Das Gewicht und die Form des Produkts; ein schweres, kompaktes Produkt muss zum Garen länger gegrillt werden als ein leichtes und weniger kompaktes Produkt.
- Die Gesamtmenge Fleisch, die in einem Grillvorgang gegrillt wird; mehr Fleisch, mehr Zeit/weniger Fleisch, weniger Zeit.
- Die von Ihnen gestellte Anforderung an die Kerntemperatur des Fleisches.



Grillen Sie ganze Hähnchen vorzugsweise am Spieß. Dadurch beträufeln sich die Hähnchen mit Fett und ist perfekt gegartes und zartes Fleisch garantiert.

3.5. Herausnehmen von Produkten aus dem Grill



Die Innenseite des Grills und der Scheiben sind nach dem Grillen sehr heiß. Benutzen Sie Handschuhe, wenn Sie Spieße oder andere Zubehörteile herausnehmen.

3.5.1. Herausnehmen der Spieße

Zum Herausnehmen des Spießes gehen Sie am besten wie folgt vor (siehe Abbildung 3.12).

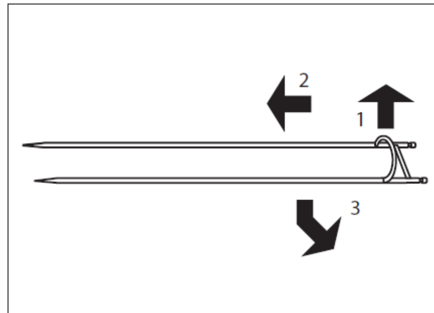


Abbildung 3.12

1. Halten Sie den Spieß gut fest.
2. Heben Sie die Seite mit den Noppen an und bewegen Sie den Spieß in die Richtung der Spitzen. Dadurch wird der Spieß losgedreht.
3. Halten Sie den Spieß jetzt auch an der anderen Seite fest und nehmen Sie den Spieß heraus.

Schieben Sie die Fleischware vom Spieß.

3.5.2. Herausnehmen der Hähnchenstangen (Zubehör)

Zum Herausnehmen der Hähnchenstangen aus den Modellen TDR 5 und TDR 8 gehen Sie am besten wie folgt vor:

1. Heben Sie die Hähnchenstange an beiden Seiten etwas an.
2. Bewegen Sie die Hähnchenstange nach rechts oder nach links. Hierdurch wird eine Seite der Hähnchenstange losgedreht.
3. Bewegen Sie die freie Seite auf sich zu und nehmen Sie die Hähnchenstange heraus.

Je nach der Menge der zubereiteten Produkte müssen Sie möglicherweise die Stangen zuerst leeren, bevor Sie die Hähnchenstange entfernen können.

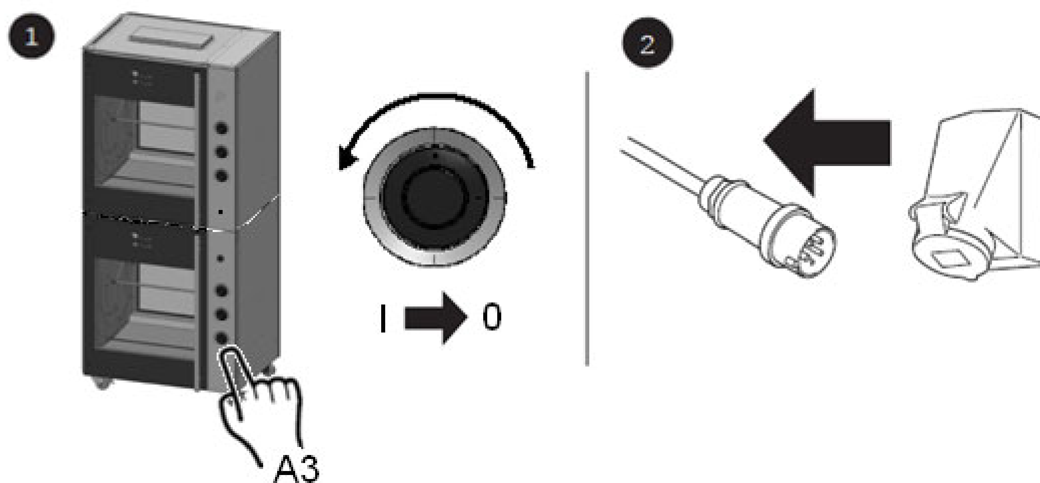
3.5.3. Herausnehmen der Fleischkörbe (Zubehör)

Bei den Modellen TDR 5 und TDR 8 können Sie nach demselben Prinzip vorgehen wie unter 3.4.5 beschrieben. Bei den Modellen TDR 5+5 und TDR 8+8 gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Heben Sie den Fleischkorb an beiden Seiten etwas an.
2. Bewegen Sie eine der Seiten auf sich zu und nehmen Sie den Korb aus dem Grill.

Je nach der Menge der zubereiteten Produkte müssen Sie möglicherweise die Körbe zuerst leeren, bevor Sie die Fleischkörbe entfernen können.

3.6. Ausschalten des Geräts

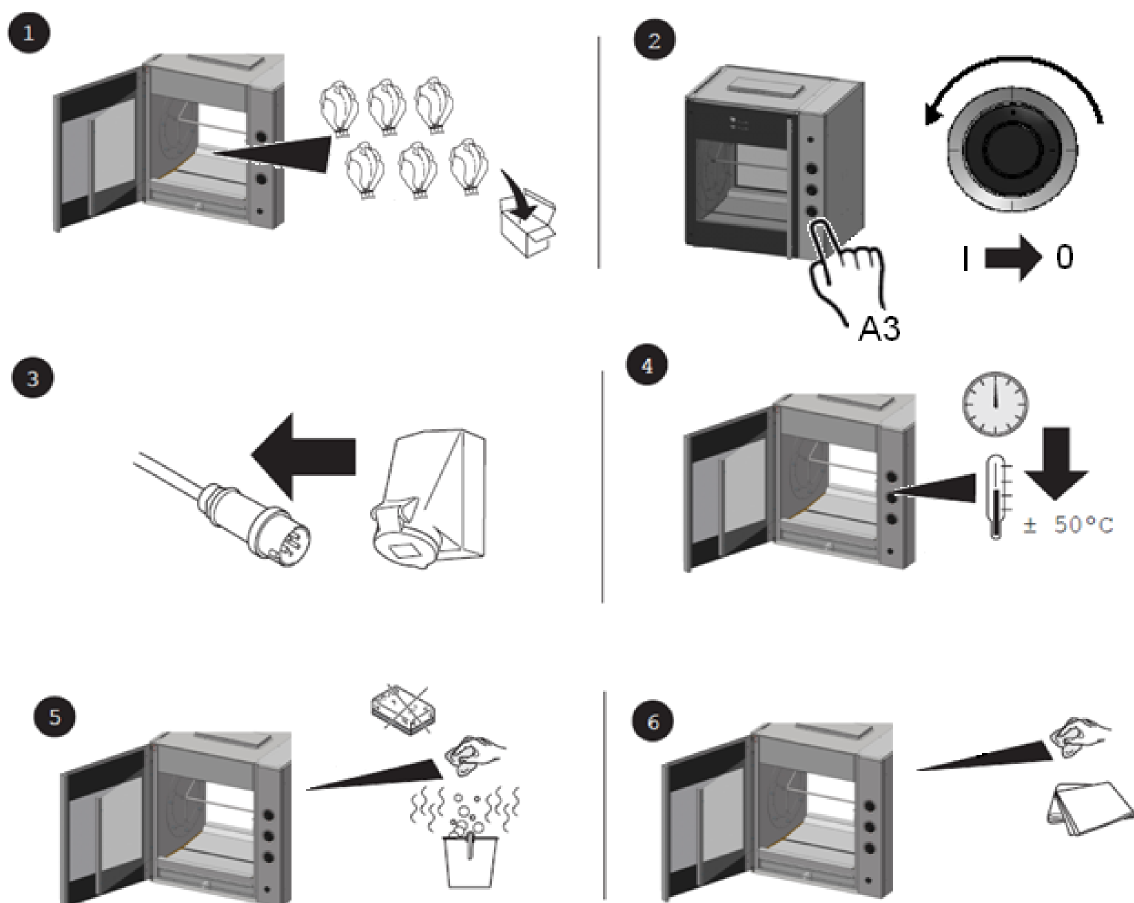


4. REINIGUNG UND WARTUNG

Am Einfachsten ist es, den Grill zu reinigen, wenn er noch lauwarm ist. Grillreste und Fett lassen sich so am besten entfernen.
Eine optimale Reinigung erreichen Sie mit im Handel erhältlichen Spezialreinigern für den Backofen oder Grill.

Mit Blick auf die hygienischen Verhältnisse und den optimalen Zustand des Grills ist es dabei wichtig, von Anfang an einen festen, täglichen Reinigungsrhythmus einzuhalten.

4.1. Tägliche Wartung



Grillteil
Der Rotor und die Bodenplatten können einfach und ohne Einsatz von Werkzeug aus dem Grill herausgenommen werden. Stellen Sie die abnehmbaren Teile in ein ausreichend großes Spülbecken mit heißem Wasser und einem dazu geeigneten Reinigungsmittel. Lassen Sie diese Teile über Nacht einweichen und reinigen Sie diese am nächsten Tag. Lassen Sie die Fettlade mithilfe des speziellen Ablasses in der Fettlade leer laufen. Dazu müssen Sie die Fettlade vorsichtig ein Stückchen aufschieben, die Lade leer laufen lassen und danach mit Reinigungsmittel oder mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel reinigen.
Die Innenseite des Grills kann ebenfalls auf diese Weise gereinigt werden. Trocknen Sie die Innenseite des Grills nach der Reinigung mit einem Tuch ab. Sorgen Sie dafür, dass kein Reinigungsmittel im Grill zurückbleibt.

Außenseite
Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit ein wenig Wasser, einem Reinigungsmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Stahlschwamm, da hierdurch Kratzer verursacht, in denen Schmutzreste zurück bleiben. Trocknen Sie die Außenseite nach der Reinigung mit einem Tuch ab.

Feuchtigkeit im elektrischen Teil kann zu einem Kurzschluss führen. Sorgen Sie dafür, dass kein Wasser über die Lüftungsöffnungen des Grills nach innen laufen kann. Der Grill darf deshalb auch keinesfalls mit einem Wasserschlauch gereinigt werden.



Wenn Sie vor der Benutzung die Bodenplatte mit Aluminiumfolie auslegen, vermeiden Sie eine größere Verschmutzung des Geräts und sparen Sie Reinigungszeit.

Das Bedienfeld darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Die Scheiben können Sie mit einem Reinigungsmitte oder mit warmer Seifenlauge reinigen. Lassen Sie, wenn möglich, die Glastüren nachts offen stehen. Während des Grillvorgangs empfiehlt es sich, das Grillgut im Auge zu behalten. Dazu müssen die Scheiben regelmäßig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

4.2. Regelmäßige Wartung



Ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose.

Infrarot-Halogenlampen
Über dem Grill befinden sich Infrarot-Halogenlampen für Beleuchtung und Erwärmung Ihres Grills.



Berühren Sie die Lampen nicht mit bloßen Händen!

Lüfterplatte und Lüfterblatt
TDR 5+5 und TDR 8+8:
Die Lüfterplatte mit Rost im oberen Teil des Grills muss mindestens einmal pro Monat – je nach Verschmutzungsgrad – gereinigt werden. Dadurch wird eine optimale Lüftung gewährleistet. Wenn diese Teile nicht rechtzeitig gereinigt werden, kann das die Grillzeit verlängern und zu Überhitzung führen.

Die Lüfterplatte können Sie entfernen, indem Sie die zwei Flügelmuttern lösen (siehe Abbildung 4.1). Diese Platte ist zweifach scharniert. Nach dem Kippen kann die Platte aus dem Grill herausgenommen und gereinigt werden.

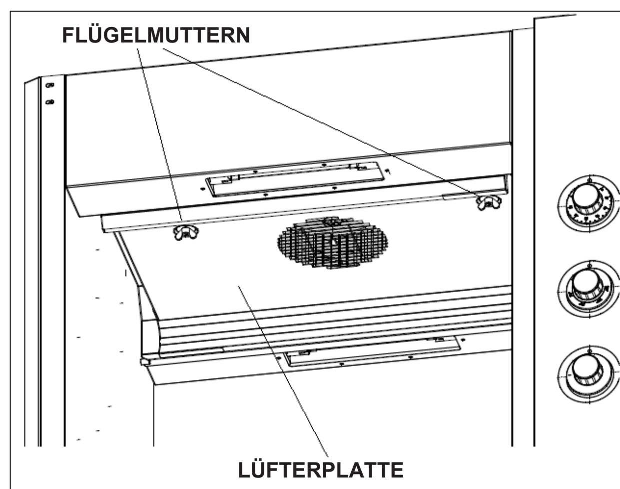


Abbildung 4.1

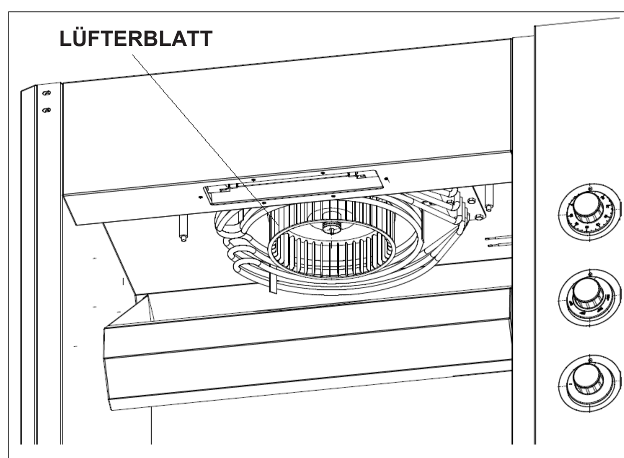


Abbildung 4.2

Lüfterblatt
Monatliche Kontrolle auf Verschmutzung der Lüfterwelle Falls erforderlich mit einem Tuch und Grillreiniger abwischen (siehe Abbildung 4.2).

5. STÖRUNGEN UND SERVICE/VORGEHENSWEISE

Bevor Sie bei einer Störung Ihren Händler oder Kundendienst zu Rate ziehen, können Sie selber zunächst die folgenden Punkte prüfen:

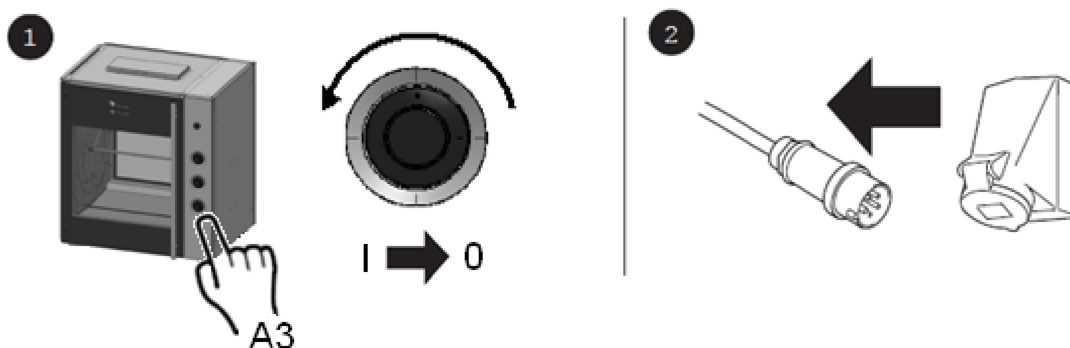
- Ordnungsgemäße Stromversorgung (Sicherungen und Schutzschalter im Zählerkasten?
- Ist die Schaltuhr korrekt eingestellt?
- Sind alle Bedienungsschalter korrekt eingestellt?

5.1. Die nachfolgend genannten Störungen können Sie selbst beheben:

5.1.1. Defekte Lampe

Störung : Eine Infrarot-Halogenleuchte ist defekt.
Behebung : Lampe austauschen (siehe Abbildungen 5.1a und 5.1b)

Reihenfolge :



3. Die defekte Lampe durch Bewegen in Längsrichtung aus der Fassung entfernen (siehe Abbildung 5.1a).

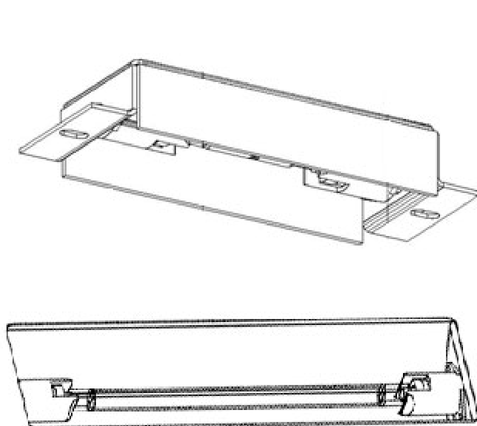


Abbildung 5.1a

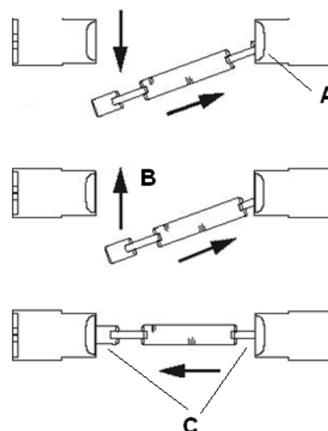


Abbildung 5.1b

4. Setzen Sie eine neue Lampe (230 V – 500 W) ein. Drücken Sie erst eine Seite der Lampe in die Fassung (A). Drücken Sie die Lampe in die korrekte Position (B). Durch den Federdruck wird mit dem anderen Anschlusspunkt Kontakt hergestellt (siehe Abbildung 5.1b).
5. Sorgen Sie dafür, dass die Lampe zwischen den zwei Anschlusspunkten (C) auch richtig eingeklemmt ist. Ist dies nicht der Fall, dann bewegen Sie die Lampe in ihre Längsrichtung, bis sie in den Anschlusspunkten einklickt (siehe Abbildung 5.1b).



Berühren Sie die Lampen nicht mit bloßen Händen!

Die Feuchtigkeit Ihrer Hände wird die Lebensdauer der Lampen stark verkürzen! Benutzen Sie ein sauberes Tuch oder Papiertücher, um die Lampe zu entfernen.

5.1.2. Geräuschvoller Lüfter

Störung : Lüfter macht Lärm
Behebung : Reinigung Lüfterrost, Lüfterplatte und Lüfterblätter

Die Ursache für einen lärmenden Lüfter können eine verschmutzte Lüfterplatte und/oder verschmutzte Lüfterblätter sein. Reinigen Sie die Lüfterplatte und die Lüfterblätter wie unter Abschnitt 4.2 beschrieben.

6. TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten der unterschiedlichen Modelle aus der TDR-Grillserie sind nachstehender Tabelle zu entnehmen.

Modell	**TDR 5**	**TDR 8**	**TDR 5+5**	**TDR 8+8**
Abmessungen				
- Breite	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Tiefe	660 mm	830 mm	660 mm	830 mm
- Höhe	895 mm	1.050 mm	1.775 mm	2.080 mm
Gewicht				
- Brutto	152 kg	216 kg	306 kg	435 kg
- Netto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Stromanschlüsse				
- Spannung	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz
	400/230 V	400/230 V	400/230 V	400/230 V
Leistungsaufnahme	6,6 kW	10,5 kW	13,2 kW	21 kW
Max. Nennstrom	10,0 A	15,5 A	20 A	31 A
maximale Umgebungstemperatur	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Stecker	CEE-Form 16 A	CEE-Form 16 A	CEE-Form 32 A	CEE-Form 32 A
Kabellänge	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m
Schalldruck (am Arbeitsplatz)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Standardzubehör	Bedienungs-anweisung	Bedienungs-anweisung	Bedienungs-anweisung	Bedienungs-anweisung
	5 Doppelspieße	8 Doppelspieße	10 Doppelspieße	16 Doppelspieße
Grillteil				
- Nutzlänge Spieß	45 cm	60 cm	45 cm	60 cm
- Leistung	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg

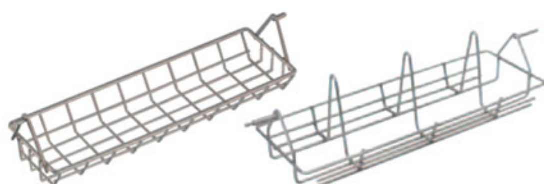
7. ZUBEHÖR UND OPTIONEN

Für alle in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Grillmodelle aus der TDR-Serie sind folgende Zubehörteile lieferbar:



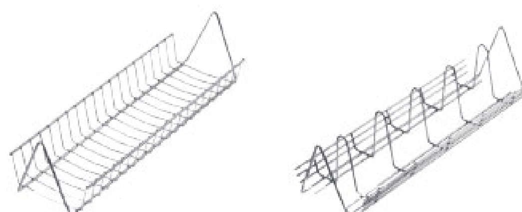
DOPPELSPIEß **V-SPIEß**

Speziell für die Modelle TDR 5 und TDR 5 +5:



FLEISCHKORB **HÄHNCHENSTANGE**

Speziell für die Modelle TDR 8 und TDR 8 + 8:



FLEISCHKORB **HÄHNCHENSTANGE**

Folgende Optionen sind ebenfalls lieferbar:

- Fahrbares Untergestell C1 (siehe Abbildung 1.1a für die Modelle TDR 5 und TDR 8)
- Handgriff (nicht abgebildet) für die Pass-Through-Bedienung.

KEEP THIS USER MANUAL FOR FUTURE USE

We advise you to contact your supplier for the guarantee period and conditions. Further we refer to our General Terms and Conditions for Sales and Delivery that are available upon request.
The manufacturer does not accept any liability for damage or injury caused by failing to adhere to these regulations or by not observing the usual caution or care in actions, operation, maintenance or repair activities, even if not explicitly described in this manual.
As a result of constant commitment to improvement, it may happen that your unit deviates in detail from what is described in this manual. For this reason the given instructions are only a guideline for the installation, use, maintenance and repair of the unit referred to in this manual.

This manual has been composed with the utmost care. The manufacturer shall, however, not be held responsible for any mistakes in this manual nor for any consequences thereof. The user is allowed to copy this manual for own use.

CONTENTS

CONTENTS ... 3
1. FOREWORD ... 5
1.1. General ... 5
1.1.1. Examples of available models ... 5
1.1.2. Unpacking the unit ... 6
1.1.3. Dismantling the pallet ... 7
1.1.4. Description of the product / standard accessories ... 8
1.1.5. Description of parts of your rotisserie ... 8
1.1.6. Technical description ... 9
1.2. Pictograms and symbols ... 10
1.3. Service and technical support ... 11
1.4. Identification of the unit ... 11
1.5. Safety instructions ... 11
1.5.1. Safety, hygiene, general terms and warranty ... 13
1.5.2. General terms and warranty ... 14
2. INSTALLATION AND FIRST USE ... 15
2.1. Installation and positioning ... 15
2.2. First use ... 16
2.2.1. Pre-heating ... 18
3. OPERATION AND USE ... 19
3.1. Switching-on the unit ... 19
3.2. Loading the rotisserie ... 20
3.2.1. Loading the rotisserie using meat forks ... 20
3.2.2. Loading the rotisserie using meat baskets (accessory) ... 21
3.2.3. Loading the rotisserie using chicken racks (accessory) ... 22
3.2.4. Loading the rotisserie using two different accessories. ... 23
3.3. Controls ... 23
3.4. The grilling process ... 24
3.4.1. Temperature adjustment ... 24
3.4.2. Grilling duration ... 24
3.5. Taking out the products ... 24
3.5.1. Taking out the meat forks ... 25
3.5.2. Taking out the chicken racks (accessory). ... 25
3.5.3. Taking out the meat basket (accessory) ... 25
3.6. Switching-off the unit ... 26

4. CLEANING AND MAINTENANCE 27
4.1. Daily maintenance 27
4.2. Regular maintenance 28
5. MALFUNCTIONS AND SERVICE; WHAT TO DO? 30
5.1. Malfunctions you can fix yourself: 30
5.1.1. A defective lamp 30
5.1.2. A noisy fan 31
6. TECHNICAL SPECIFICATIONS 32
7. ACCESSORIES AND OPTIONS 33

1. FOREWORD

1.1. General

This manual is intended for the user of the TDR. The features and controls are being described, along with directions for the safest and most efficient use, in order to guarantee a long life of the unit.

All pictograms, symbols and drawings in this manual apply to all available TDR-models.

1.1.1. Examples of available models

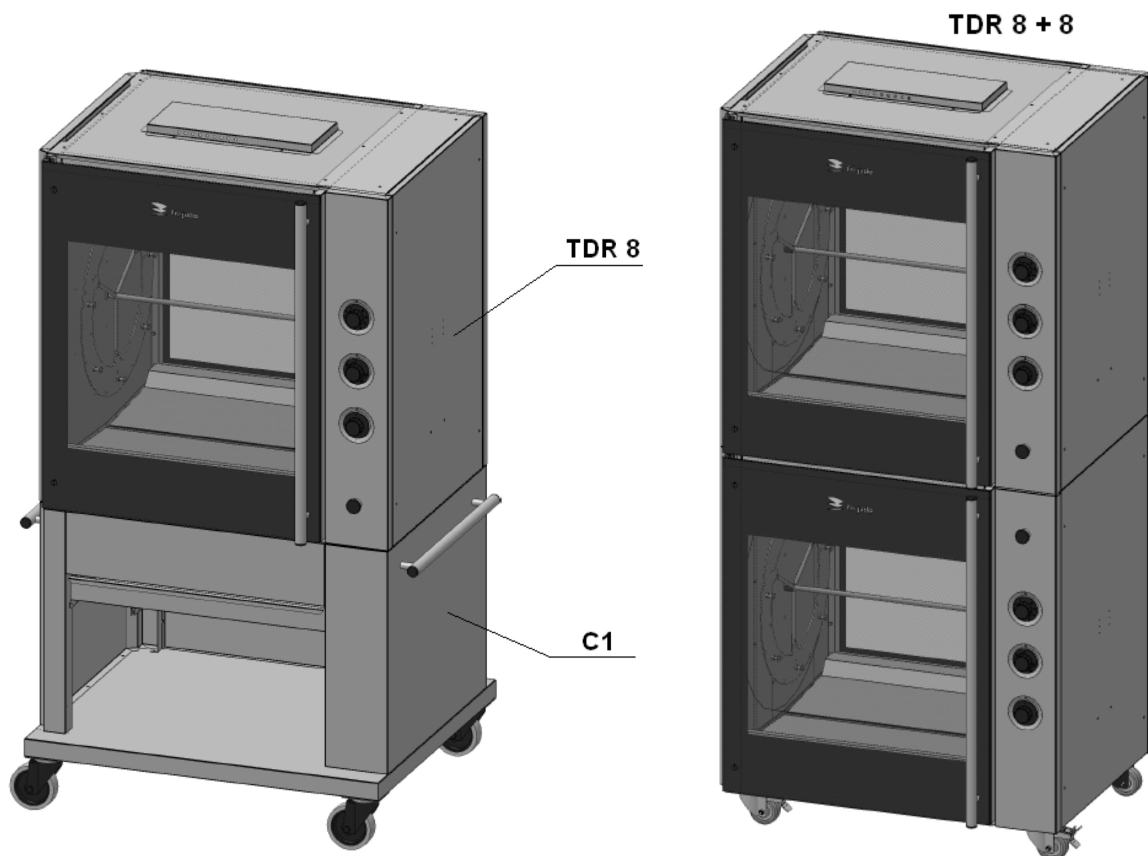


Figure 1.1a

Figure 1.1b

1.1.2. Unpacking the unit

Your unit is packed in a plastic cover with protective corners, and a carton box around it. All units are placed on a wooden pallet. Around the box there are two tightening straps.

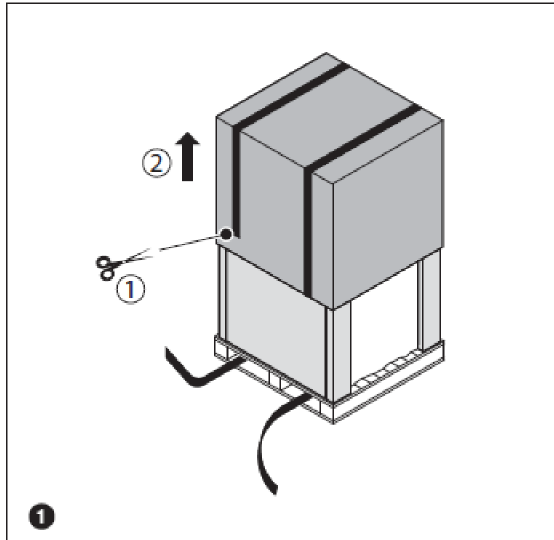


Figure 1.2a

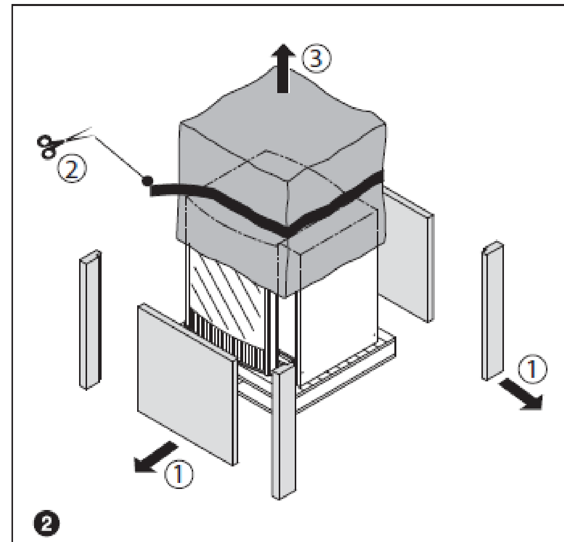


Figure 1.2b

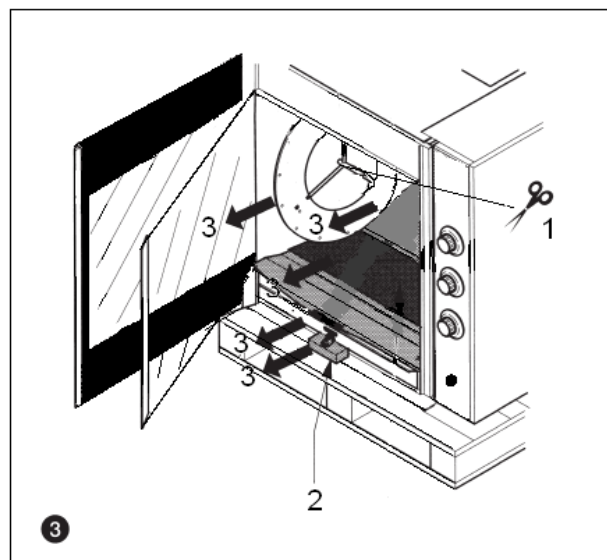
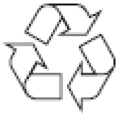


Figure 1.2c

Remarks figure 1.2c:
1. Cut the two transportation seals from both sides of the rotor
2. Remove the transportation block of the fat collecting drawer
3. Remove all remaining packing materials from the unit

Take off the standard accessories.

 All packing materials used for this unit are suited for recycling.

After unpacking, check the state of the unit. In case of damage, store the packing material, and contact the transporter within fifteen days after receiving the goods.

1.1.3. Dismantling the pallet

For proper unpacking the unit, the pallet must be taken apart. Use the instructions shown in figure 1.5.

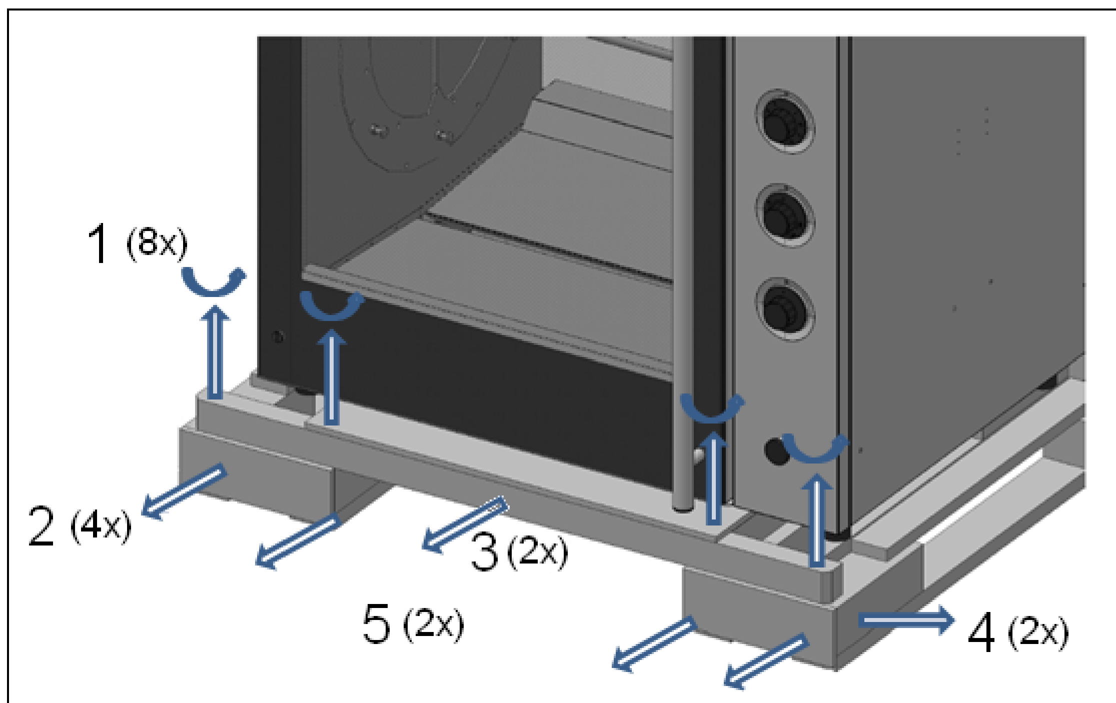


Figure 1.5

1.1.4. Description of the product / standard accessories

Your unit contains the following standard accessories:

- Meat forks
- User manual.

1.1.5. Description of parts of your rotisserie

Unfold your manual and look for the appropriate/matching pictures that apply to your unit:

Check the front page of centrefold

Picture	**Explanation**
Front	TDR 5 / TDR 5+5
1.1a	TDR 8 and under frame C1
1.1b	Double stacked rotisserie TDR 8+8
1.6	Control panel manually operated rotisserie

A. control panel manually controlled rotisserie (see figures 1.6a and 1.6b)
A1 temperature setting knob
A2 time setting knob
A3 main switch
● Rotor Button (RB)

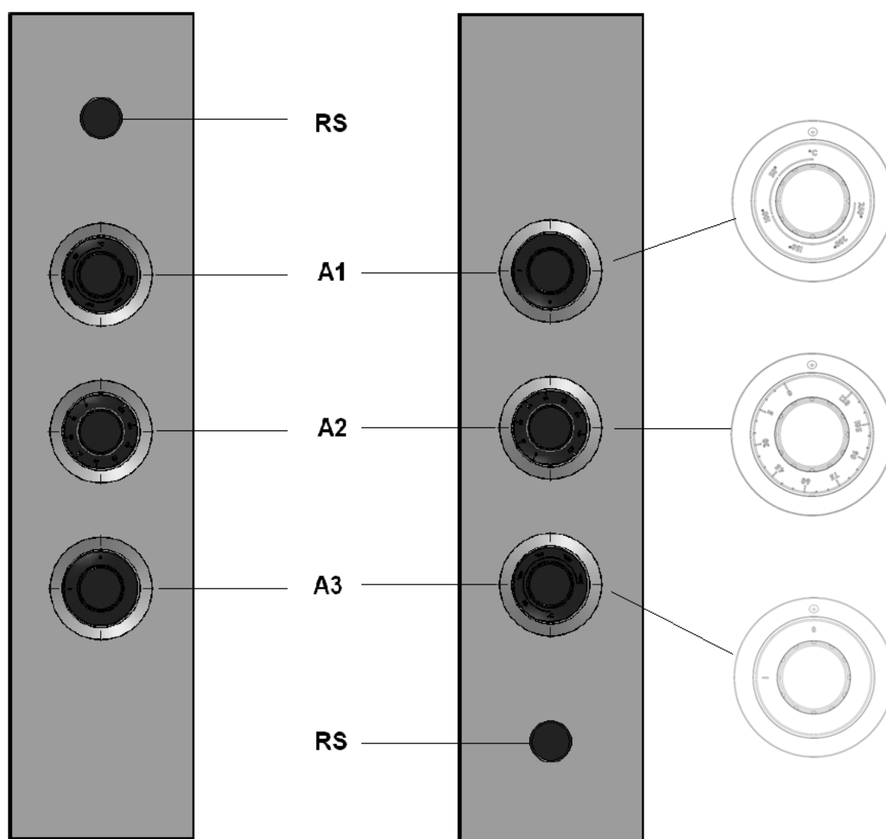


Figure 1.6a Figure 1.6b

B. standard accessories

B1 fat collecting drawer (see figure 1.7)

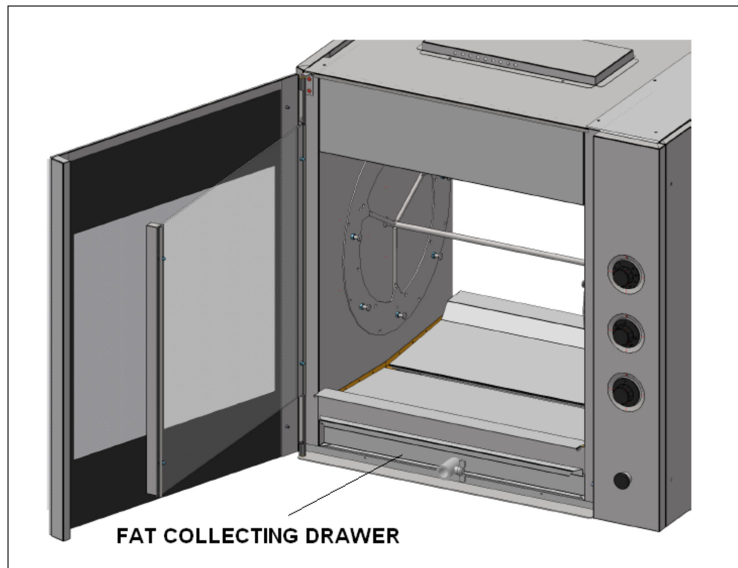


Figure 1.7

C. options

C1 under frame (only for models TDR 5 and TDR 8)

1.1.6. Technical description

Grilling is a very tasteful way of preparing meat. The unit uses a combination of direct infra red radiation and convection heat.

The grilling process can be stopped by using the main switch (A3).
The rotor is being wheeled by a maintenance-free motor and gearbox.
The fan ensures an equally divided heat. As the heating sources are placed in the top half of the unit, the contamination, and thus the fumes are reduced to a minimum.
The glass panes have a heat reflecting layer on the inside to keep in the heat.

The metal casing consists of stainless steel (RVS 304 and RVS 430).
The connecting lead uses a CEE-form plug.

1.2. Pictograms and symbols

The unit has labels, warning for hot surfaces. Particularly the glass panes and the fat collecting drawer can get very hot.

In this manual, the following warning signs are used:


Suggestions and recommendations to simplify indicated actions.


WARNING. Possible physical injury or serious damage to the unit, if the instructions are not carefully followed.


WARNING. Hazardous electrical voltage.


WARNING. Danger of getting injured by hot surfaces.


Recycling symbol.


Direction of view symbol.

To the unit, the following pictogram is attached.


Danger of getting injured by hot surfaces.

1.3. Service and technical support

The electrical schematics for your unit is included. In case of malfunctions you can contact your dealer/service agent. Make sure you have the following data available:

• Model
• Serial number.

This data can be found on the identification plate.

1.4. Identification of the unit

The identification plate can be found on the right side of the column, and contains the following data:

fri-jado
Fri-Jado B.V. Netherlands www.frijado.com
A TBI Holdings company

MODEL:	NR:
MANUFACTURING DATE:	
PART NUMBER:	

CONDUCTORS:	Hz:
PH3:	AMPS:
PH1:	AMPS:

CE
0063

Figure 1.8 (Identification plate TDR)

1.5. Safety instructions

General
The manufacturer accepts no liability whatsoever for loss or injury caused by failing to strictly adhere to the safety guidelines and instructions in this manual or due to carelessness during installation, use, maintenance and repair of the unit referred to in this manual and any of its accessories.
The user of the unit will be fully responsible for abiding the locally prevailing safety- rules and regulations.
The unit may be operated by qualified and authorised persons only. Anyone working on or with this unit must be familiar with the contents of this manual and carefully follow all guidelines and instructions. Never change the order of the steps to be performed. The management must instruct the personnel on the basis of this manual and follow all instructions and regulations.

The pictograms, labels, instructions and warning signs attached to the unit, are part of the safety measures. They may never be covered or removed, and have to be clearly visible during the entire lifetime of the unit.
Immediately repair or replace damaged or illegible pictograms, warnings and instructions.

<u>Technical specifications:</u>
The specifications in this manual must never be changed.

<u>Modifications:</u>
In case of unauthorised modifications in or on the unit, every liability on the part of the manufacturer becomes null and void.

The top-, bottom- and back side of the unit can be very hot.

The maximum load on top of the unit may never exceed 50 kg.

 Always use the brakes on both front wheels (see figure 1.9)

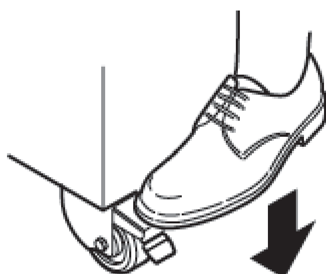


Figure 1.9

Make sure that, when moving the unit, the wheels can move freely, so they never touch the power lead (see figure 1.10).

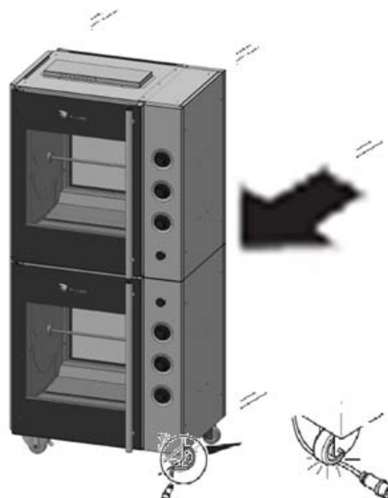
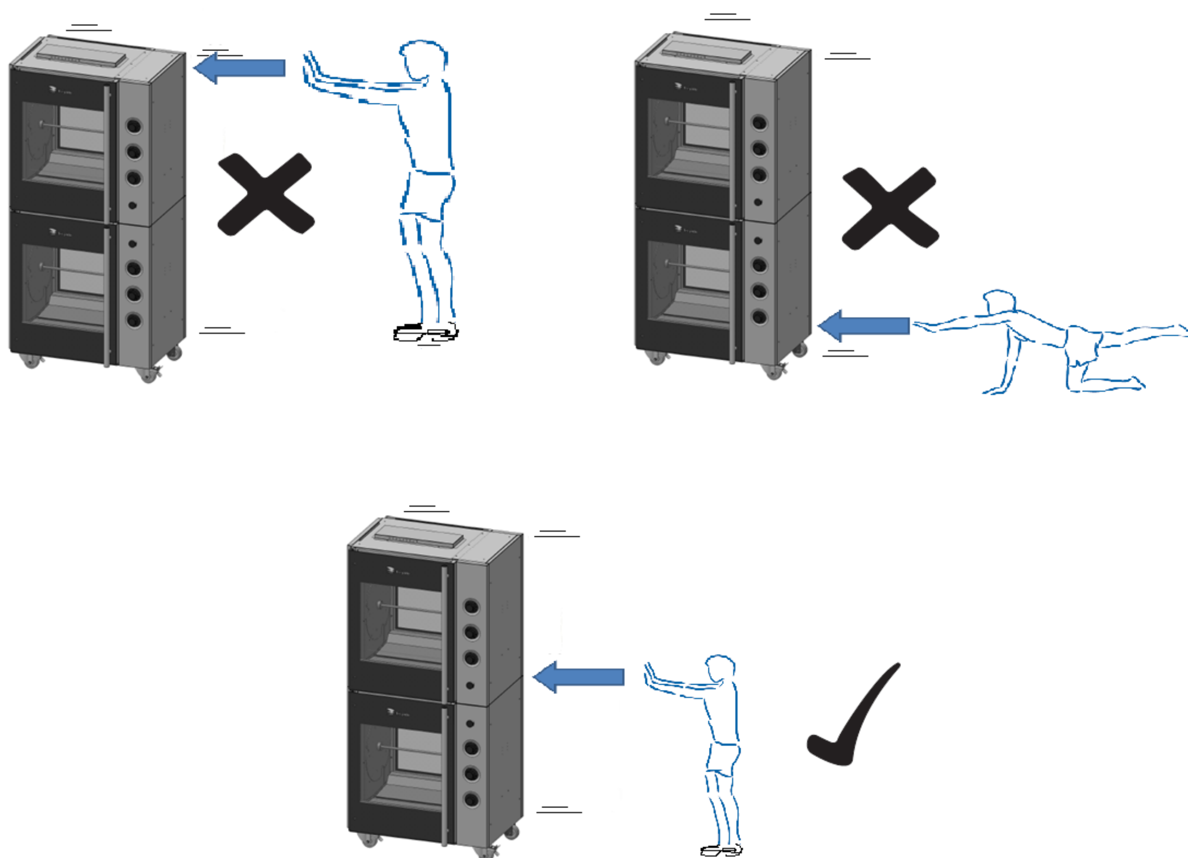


Figure 1.10

1.5.1. Safety, hygiene, general terms and warranty

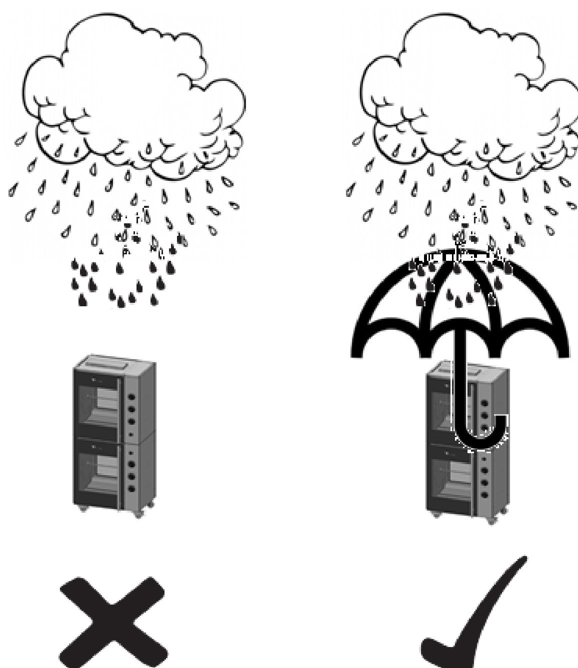
When using the unit, the following safety measures must carefully be used:

- Before moving the unit, first switch off the mains voltage by pulling the plug from the wall socket and empty the fat collecting drawer. After that, cool-down the unit for at least ten minutes.
- When moving the unit, always push at the centre of the stack. Never on top. Never at the bottom (see picture below).



- The units equipped with wheels are not suited to pass ledges or obstacles higher than 10 mm.

- To avoid short-circuiting, the units may not be used outdoors. Placing under a screen is allowed.



- To avoid short-circuiting, never clean the unit using a water hose. For cleaning instructions, see chapter 4.
- During the grill process, the unit can get very hot.
- When placing or replacing the meat forks or other accessories, the rotor stops rotating when the door is opened.
- The unit must be cleaned regularly to ensure proper functioning and prevent fire hazard (over heating). Especially the fan plate.
- The fat collecting drawer must be empted regularly, for it may overflow.

The quality of a fresh product always depends on hygiene. Especially grilling products. With the risk of salmonella contamination – especially for chicken products – you must make sure that grilled products can never be mixed with uncooked products. Also contact between grilled products and hands or tools that have been in contact with raw chicken meat, must be avoided at all times.
Hands or tools that have been in contact with raw chicken meat, must be thoroughly cleaned.

1.5.2. General terms and warranty

In case of complaints, questions or irregularities, or ordering accessories, please contact your dealer.

2. INSTALLATION AND FIRST USE

2.1. Installation and positioning

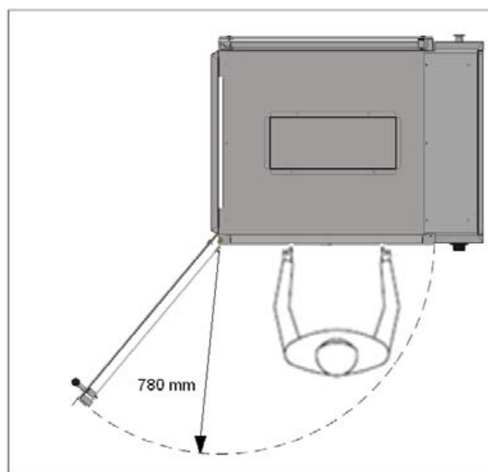


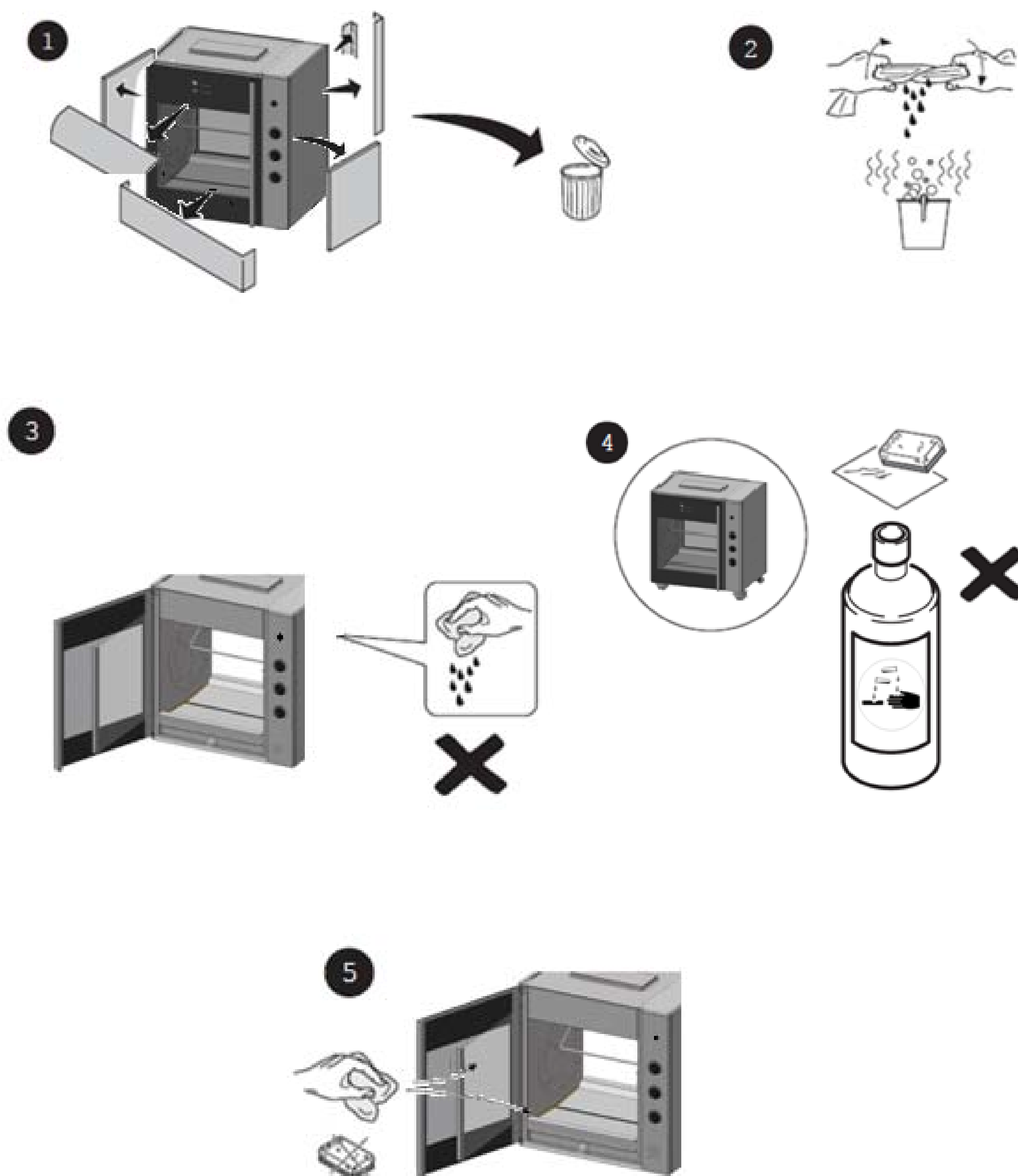
Figure 2.1

- The user must have sufficient freedom of movement to properly operate the unit (see figure 2.1).
- The minimum distance between the operator-side and possible glass panes or wooden (partition) walls must be at least 25 cm. The same is valid for the customer-side.
- During grilling, the glass panes will get very hot. While positioning, keep the unit out of children's reach.


While positioning the unit, make sure that maintenance- and service personnel will have no obstructions.

Important:
Leave sufficient space around the TDR to easily install the rotor.
In case of a wheeled unit, the floor must be flat and level.

2.2. First use



- Place the bottom plates in the grilling compartment (see figure 2.2).

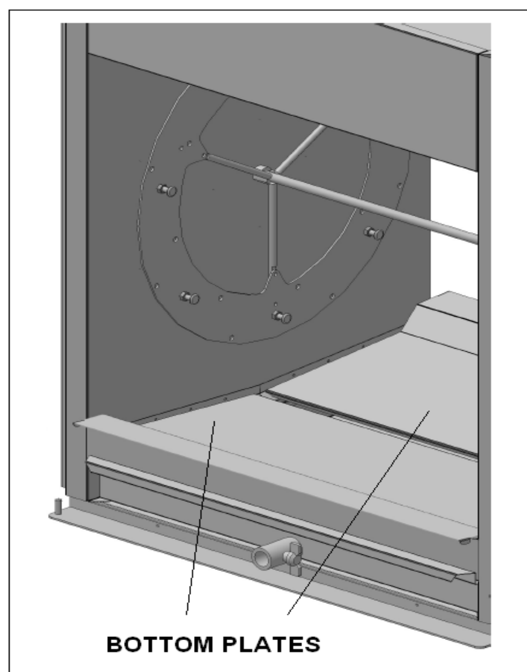


Figure 2.2

- Place the meat forks in the rotor disks (see figure 2.3).

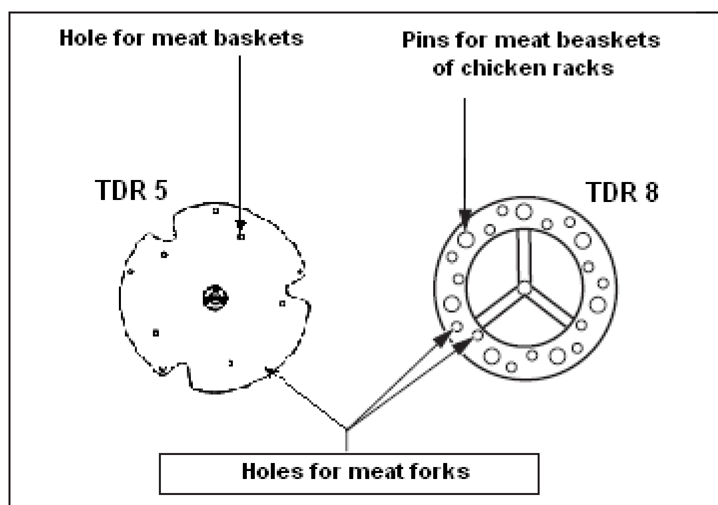


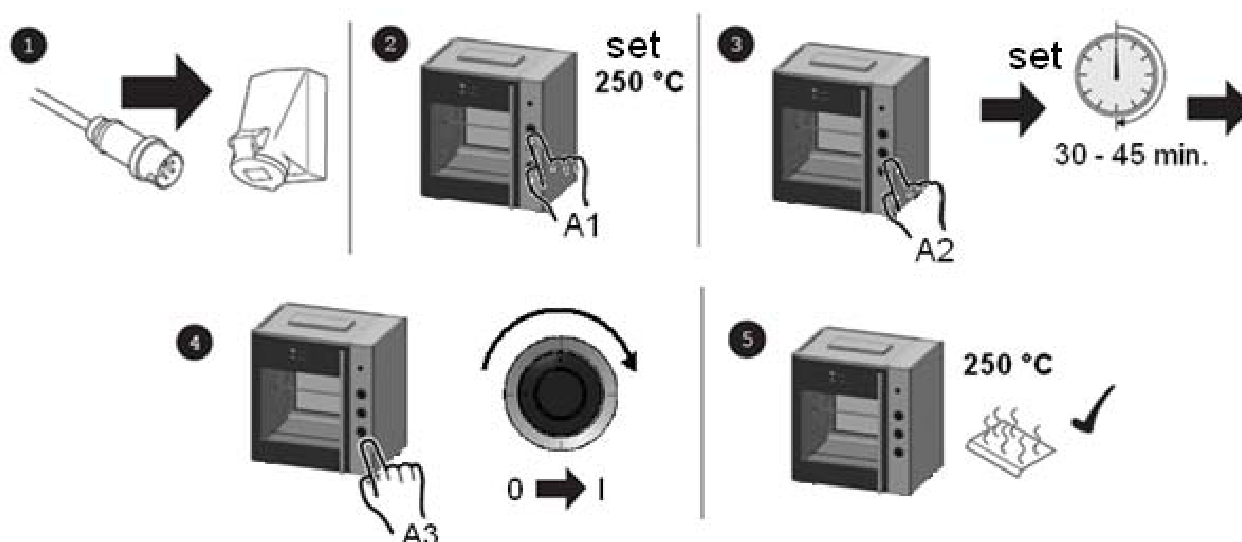
Figure 2.3

Before first use, the interior of the unit must be cleaned thoroughly with soap suds. The cleaning remains will find its way to the fat collection drawer, so this drawer must be cleaned and emptied after cleaning the unit.

The unit has a CEE-form mains plug, and must be connected to a wall socket with the proper mains voltage. The wall socket must be mounted by a certified electrician.
Chapter 6 shows the required electrical installation.

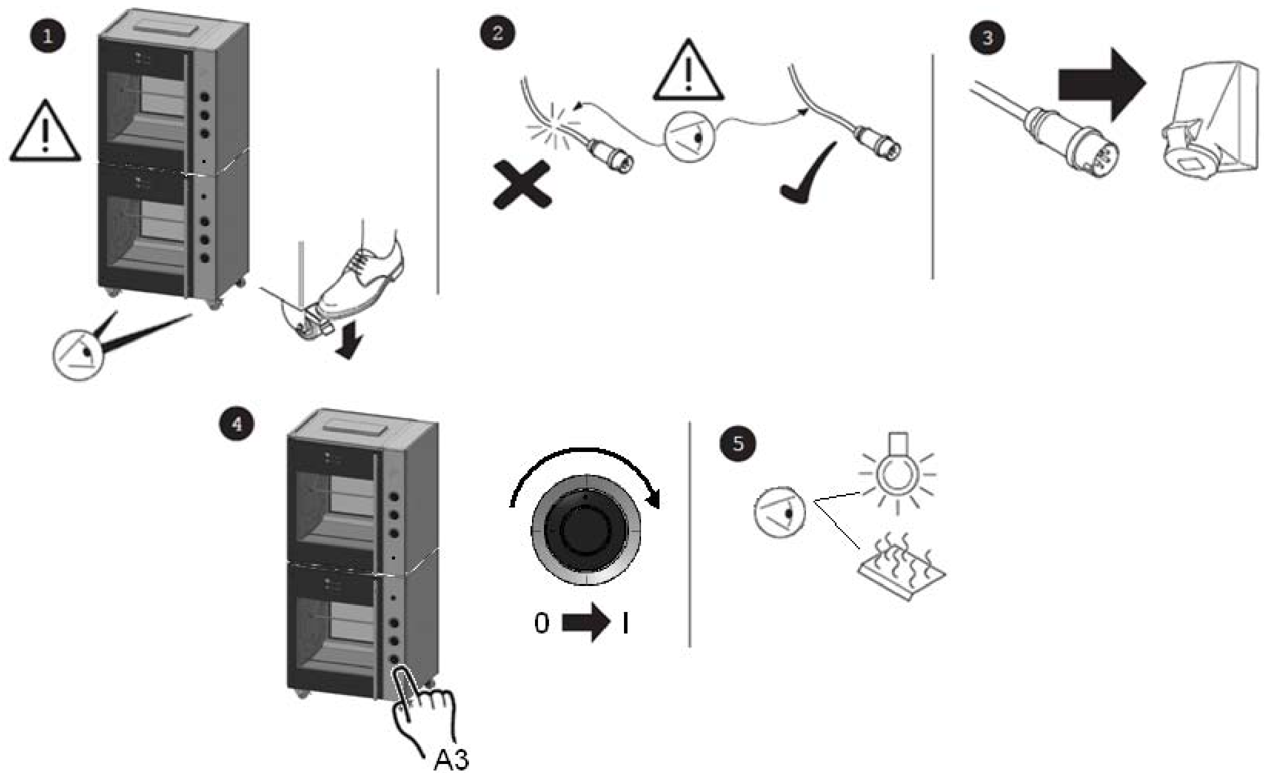
2.2.1. Pre-heating

To remove the metal odour that will appear at first use, the unit must be pre-heated at the maximum temperature for at least half an hour.



3. OPERATION AND USE

3.1. Switching-on the unit



DOOR SWITCH AND ROTOR BUTTON (see figures 3.1 and 3.2)

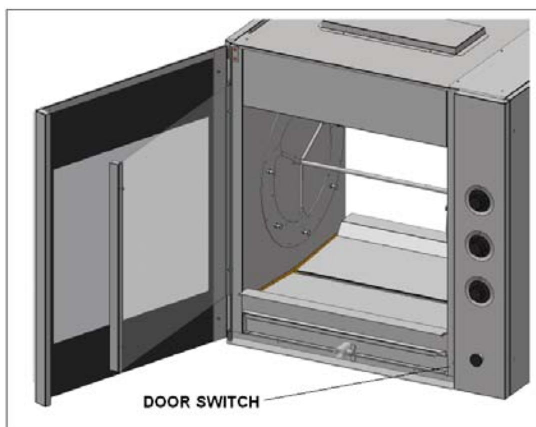


Figure 3.1

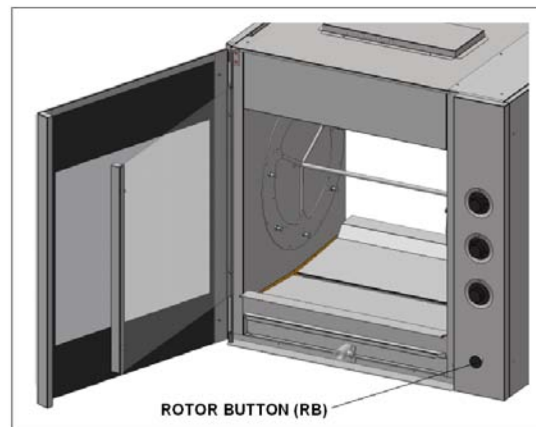


Figure 3.2

3.2. Loading the rotisserie

Whilst opening the unit, the door switch will get released, causing the rotor to stop, thus ensuring the safety of the operator.

When the door is opened, the only way to start the rotor is by pushing the rotor button (see figure 3.2). This way the meat forks can be put in the preferred position, to load or take-off the products.
Depending on the type of unit, the rotor button can be found in either figure 1.6a or figure 1.6b.

Whilst loading the unit, you must see to it, that the rotor gets evenly loaded, so that the mass of the products is evenly spread over de rotor, causing an equal balance.

Do not allow empty meat forks, meat baskets and chicken racks etc. in the grilling process.

3.2.1. Loading the rotisserie using meat forks

The unit will be equipped with a set of meat forks (see figure 3.4a).

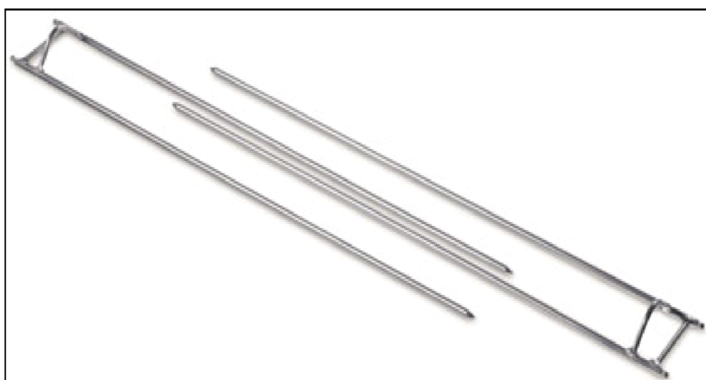


Figure 3.4a (Twin meat fork)

For preparing chicken or any other poultry, you can work as follows (see figure 3.5).

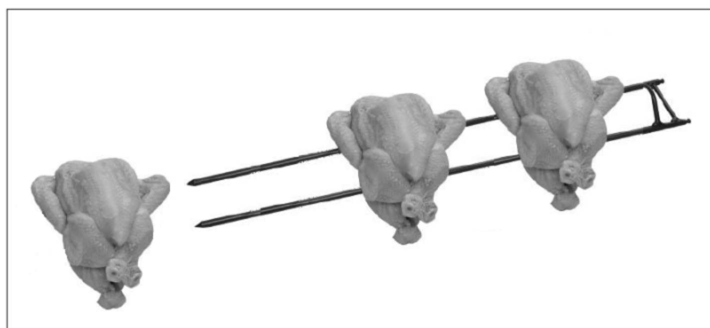


Figure 3.5

1. Insert one point of the meat fork through the chest at the position of the wings. Insert the other point through the drum sticks. Don't forget to include the wings.
2. Leave some space between the products, for an even exposure and tan.
3. Put the meat forks onto the rotor disks in such a way that during grilling, the chicken breasts are facing the operator.
4. Put the points of the meat forks through the appropriate holes in the rotor disks (see figure 3.7). The other end of the meat forks must be put through the corresponding holes in the opposite rotor disk.

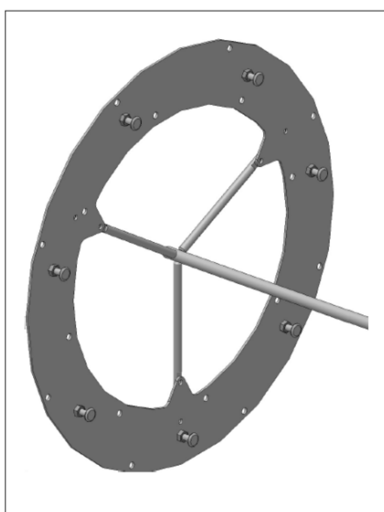


Figure 3.7

5. To insert the remaining meat forks in the unit, act as follows:

- Set main switch to 'I'.
- With the door opened, pressing the rotor button moves the rotor so you can easily insert the next meat fork. Keep the rotor button pressed until the rotor reaches the desired position. To load the meat forks, the rotor button must be released.
- Repeat these steps, until all products are in the unit.

3.2.2. Loading the rotisserie using meat baskets (accessory)

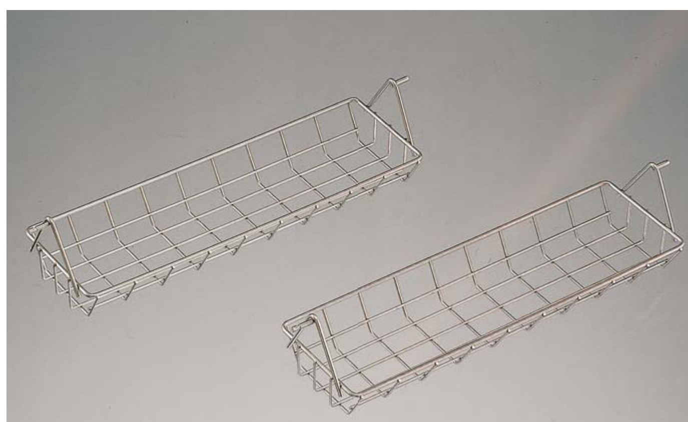


Figure 3.8

If you are using meat baskets (see figure 3.8), act as follows:

- With both the TDR 5 and TDR 5+5, you must stick the ends of the meat baskets through the appropriate holes of the rotor disks (see figure 3.8).
- With both the TDR 8 and TDR 8+8 you must attach the meat baskets to the appropriate pins (see figures 2.3 and 3.9).

Whilst loading the unit with meat baskets, you must see to it, that the rotor gets evenly loaded, so that the mass of the products is evenly spread over de rotor, causing an equal balance.
Also see to it that no meat parts are sticking out of the baskets.

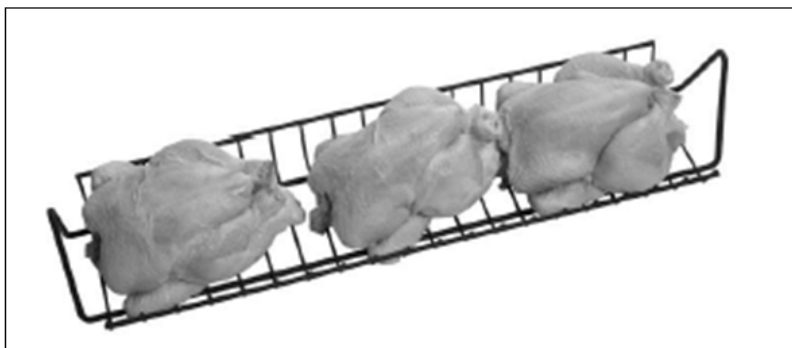


Figure 3.9

3.2.3. Loading the rotisserie using chicken racks (accessory)

When using chicken racks, (see figure 3.10), you can use the principle as described in paragraph 3.2.2.

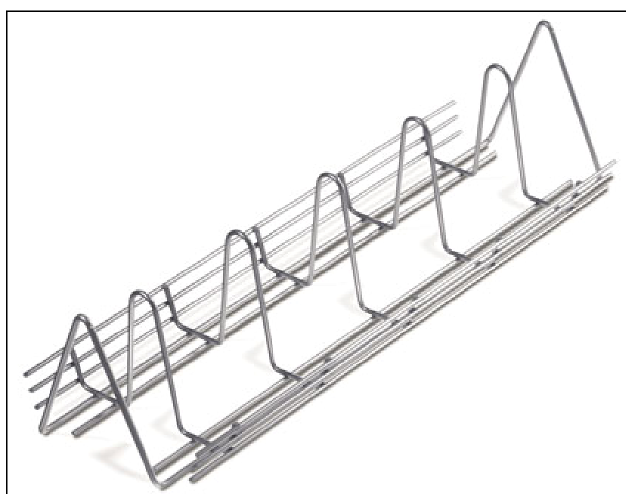


Figure 3.10

For preparing chicken or any other poultry in the racks, you can use picture 3.11 as an example.



Picture 3.11

3.2.4. Loading the rotisserie using two different accessories.

If you want to load the unit using two different accessories at the same time, always fill the rotor with ONE accessory fewer than the maximum allowed quantity. See to it that accessories of the same type are placed consecutively.

Example
For both TDR 5 and TDR 5 + 5: 1 meat fork + 2 meat baskets consecutively
For both TDR 8 and TDR 8 + 8: 3 meat forks + 3 meat baskets consecutively.



After loading the rotor, at least make ONE rotation, and check whether the products can spin without obstructions.



If you need information or documentation about the accessories, please contact your dealer.

3.3. Controls

The unit has a mechanical switching clock to set the grilling duration. The grilling process stops at a point in time that was set by the operator:

1. Load unit as described in paragraph 3.2.
2. Close the door.
3. Set desired temperature using knob A1.
4. Set desired grilling duration using knob A2.

3.4. The grilling process

The door must be completely shut while grilling. It is strongly recommended to keep it shut during grilling.



Empty the fat collecting drawer regularly to prevent overflow. For this, the drawer has a special tap.

3.4.1. Temperature adjustment

The ideal grilling temperature for all sorts of meat lies between 160 °C and 190 °C. Depending on the kind of product you can freely choose a temperature between 0 °C and 250 °C. This is the temperature in the centre of the interior of the unit.

3.4.2. Grilling duration

Grilling duration depends on a number of factors:

- The ambient temperature and draft in the direct vicinity of the unit.
- Heating of prepared products (only necessary in case of roast beef).
- Grilling temperature
- The initial product temperature.
- The sort of meat (fat or lean)
- The mass and shape of the product; a heavy but compact product will need a longer grilling time than a light weight but less compact product.
- The total amount of meat to be grilled in one grilling cycle; more meat, the longer the grilling, less meat, the shorter the grilling.
- The requirements that the operator/customer has with respect to the core temperature of the product.



Whole uncut chickens should always be grilled using the meat forks. This way their natural fat will baste each other, giving a perfectly slender cooking result.

3.5. Taking out the products



After the grilling, the interior of the unit and the glass panes are very hot. Always use oven gloves when taking out the meat forks or other accessories.

3.5.1. Taking out the meat forks

When taking out the meat forks, it is best to act as follows (see figure 3.12):

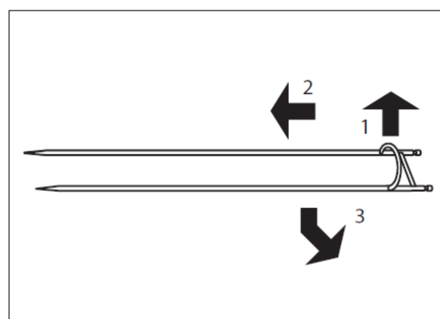


Figure 3.12

1. Hold the meat fork firmly.
2. Slightly lift the end with the grips and shift the meat fork into the direction of its points. This releases the meat fork.
3. Take the meat fork at its other end and take it out of the unit.

Remove the products from the meat fork.

3.5.2. Taking out the chicken racks (accessory).

When taking out the chicken racks from the TDR 5 or TDR 8, it is best to act as follows:

1. Slightly lift both ends of the chicken rack.
2. Move the rack towards either the left or right hand side of the unit. This action unlocks one end of the rack.
3. Move the unlocked end towards you, and take out the rack from the unit.

Depending on the number of prepared products, you may have to empty the racks before they can be removed.

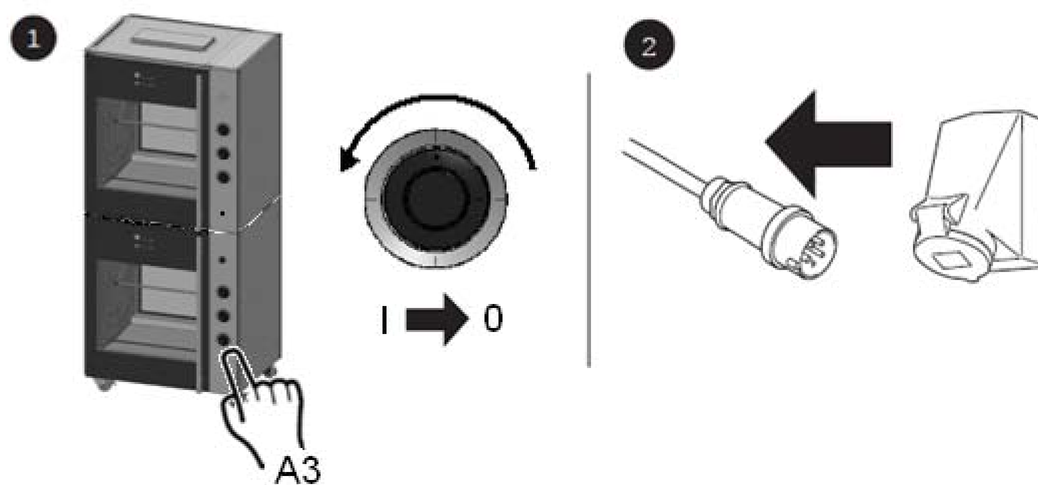
3.5.3. Taking out the meat basket (accessory)

For both the TDR 5 and TDR 8 you can use the same principal as described in paragraph 3.4.5.
For both the TDR 5+5 and TDR 8+8 it is preferred to act as follows:

1. Slightly lift both ends of the meat basket.
2. Move either one side towards you, and take out the basket from the unit.

Depending on the number of prepared products, you may have to empty the baskets before they can be removed.

3.6. Switching-off the unit

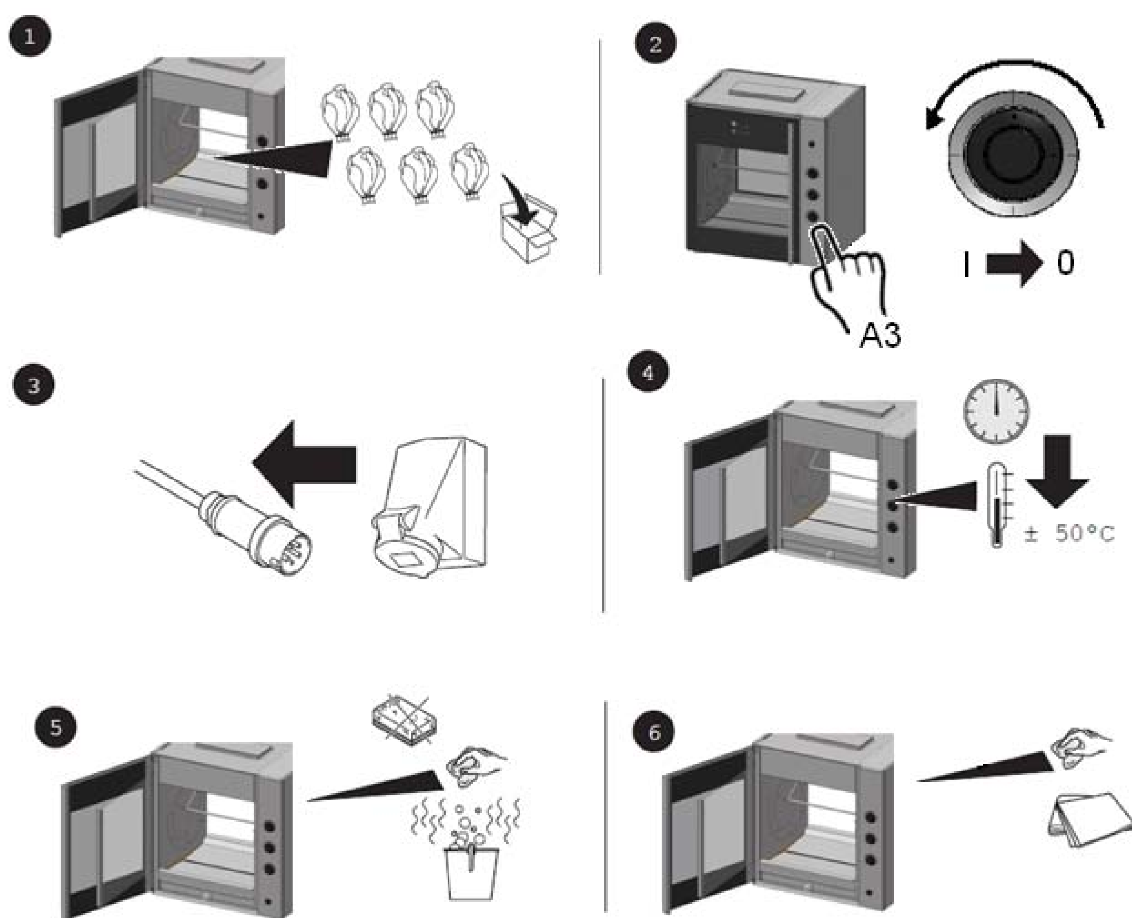


4. CLEANING AND MAINTENANCE

The unit can be cleaned best shortly after use, when it is still lukewarm. Grilling residue and fat can be removed easily in this state.
The best cleaning can be achieved by using special oven- or grill cleaner.

Because of hygiene aspects and optimum condition of the unit, it is of utmost importance to keep a daily cleaning pattern from first use onwards.

4.1. Daily maintenance



Grilling part
The bottom plates and rotor can be removed from the unit easily without the use of tools. Put the detachable parts in a wide rinsing container filled with hot water and an appropriate cleaning agent.
Soak these parts for one night and clean them the next day.
The fat collecting drawer can be made empty using its special tap, which is mounted inside the drawer. For this, you must carefully take out the drawer partly, open the tap until the drawer is empty, and clean it with cleaning agent or hot water combined with an appropriate cleaning agent.

The interior of the rotisserie can also be cleaned this way. After cleaning, the interior must be made water-free using a dry cloth. Make sure no detergent stays behind in the unit.

Exterior
The exterior of the unit can be cleaned using a small amount of hot water, a detergent and a brush or sponge. The use of steel wool is prohibited, because this will cause scratches that can hold dirt remains.
After cleaning, the exterior must be made water-free using a dry cloth.

Moist can cause a short-circuit in the electrical parts. Make sure that no water can seep into the unit through the ventilation holes of the unit, so never clean the unit using a water hose!

 Covering the bottom plates with aluminium foil before use, saves cleaning time.

The control panel may only be cleaned using a damp cloth.
The glass panes can be cleaned using either cleaning agent or warm soap suds. If possible, leave the glass doors of the unit open at night. During grilling it is advised to carefully watch the products. For this, the glass panes have to be cleaned regularly using a damp cloth.

4.2. Regular maintenance

 First take the plug out of the wall socket.

Infra red halogen lamps
In the top part of the unit there are infra red halogen lamps for both illumination and heating of the unit.

 Do not touch the lamps with bare hands

Fan plate and fan blade
TDR 5+5 and TDR 8+8:
The fan plate with grid in the top part of the unit, must be cleaned at least once every month, depending on the amount of dirt. As such, an optimal ventilation is ensured. If not, the grilling process will last longer and the unit can get overheated.

The fan plate can be removed by loosening two winged nuts (see figure 4.1). This plate hinges at two points at the sides. After pivoting, the plate can be removed from the unit and cleaned.

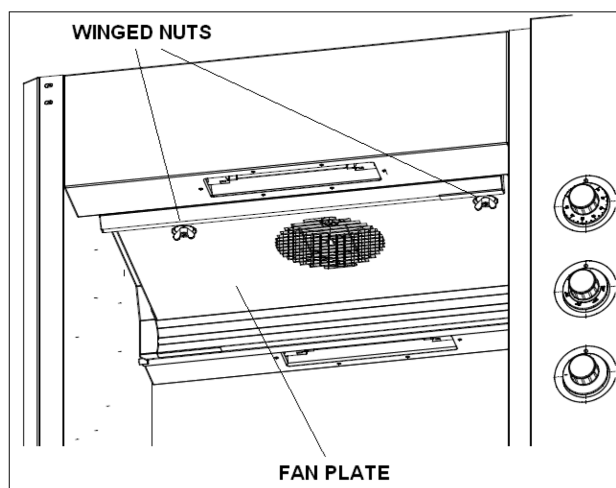


Figure 4.1

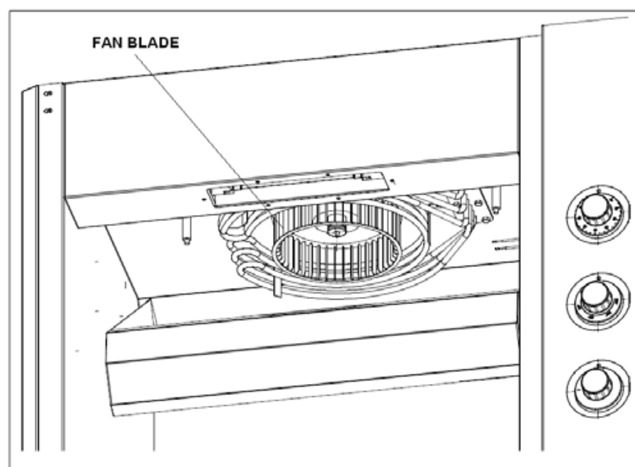


Figure 4.2

Fan blade
The fan axis must be checked for pollution monthly. If needed, clean it with a cloth and grill cleaning agent (see figure 4.2).

5. MALFUNCTIONS AND SERVICE; WHAT TO DO?

Before you contact your dealer because of a malfunction, check yourself:

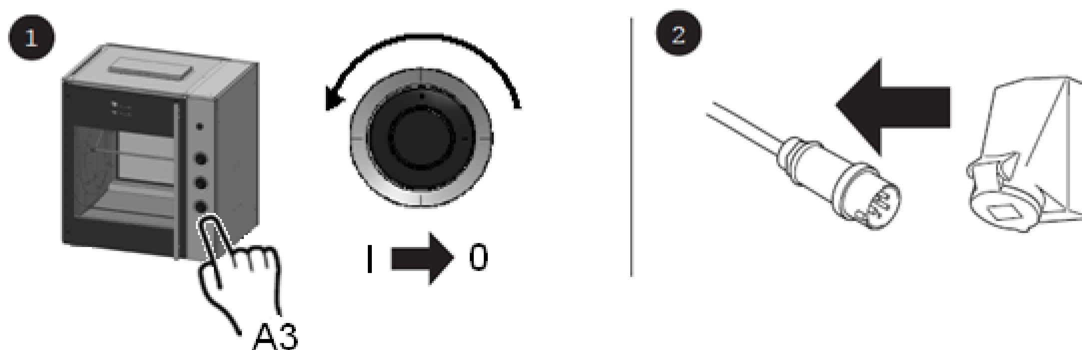
- Is the power supply OK? (Fuses and differential switch in the switch board)
- Has the timer clock been set properly?
- Do the control switches have the proper position?

5.1. Malfunctions you can fix yourself:

5.1.1. A defective lamp

Malfunction : infra red halogen lamp is defect
Solution : replace lamp (see figures 5.1a and 5.1b)

Sequence :



3. Remove the broken lamp by moving it in the length-direction of the lamp holder (see figure 5.1a).

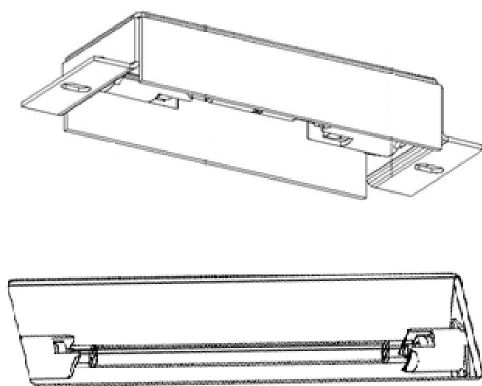


Figure 5.1a

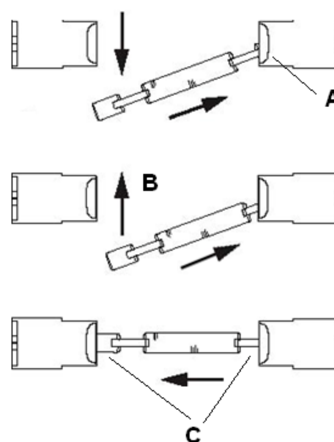


Figure 5.1b

4. Install the new lamp (230 V – 500 W). First press one side of the lamp into the lamp holder (A). Press lamp in its correct position (B) and use its spring pressure to make contact with the other terminal (see figure 5.1b).
5. Make sure the lamp is correctly clamped between the two terminals (C). If this is not the case, the lamp can move freely along its length-direction, until it is fixed into its terminals (see figure 5.1b).



Do not touch the lamps with bare hands.

The fluid of your hands will substantially shorten the life time of the lamps. For replacing the lamps, use gloves, a clean cloth or paper tissue to pick up an hold the lamps.

5.1.2. A noisy fan

Malfunction : fan is noisy
Solution : clean fan grid, fan plate and fan blades.

Noise in the fan can be caused by a polluted fan plate and/or polluted fan blades.
Clean the fan plate and fan blades as described in paragraph 4.2.

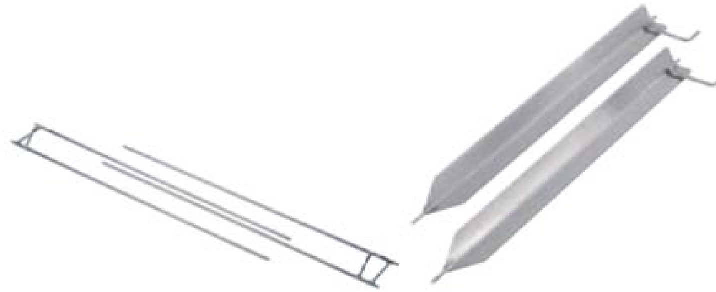
6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

The technical specifications of the different models in the TDR-serie, are shown in the following table.

Model	**TDR 5**	**TDR 8**	**TDR 5+5**	**TDR 8+8**
Dimensions				
- Breadth	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Depth	660 mm	830 mm	660 mm	830 mm
- Height	895 mm	1050 mm	1775 mm	2080 mm
Weight				
- Gross	152 kg	216 kg	306 kg	435 kg
- Nett	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Electrical installation				
- Voltage	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz
	400/230 V	400/230 V	400/230 V	400/230 V
- Required power	6.6 kW	10,5 kW	13.2 kW	21 kW
- Max. nom. current	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Maximum ambient temperature	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Plug	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 32 A
Length of power lead	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m
Sound pressure (at location)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Standard accessories	Instruction manual	Instruction manual	Instruction manual	Instruction manual
	5 twin meat forks	8 twin meat forks	10 twin meat forks	16 twin meat forks
Rotisserie				
- Efficient length of meat fork	45 cm	60 cm	45 cm	60 cm
- Capacity	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg

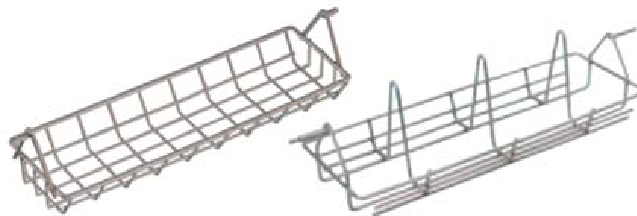
7. ACCESSORIES AND OPTIONS

For all rotisserie models in the TDR-series mentioned in this manual, the following accessories are available:



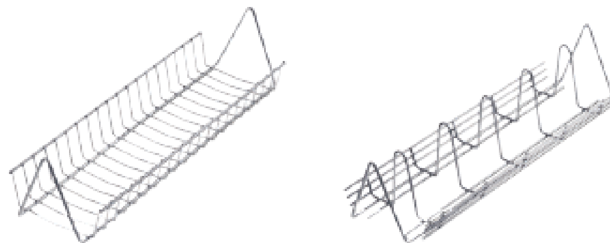
meat fork V-spit

For the TDR 5 and TDR 5 + 5 specifically:



multi purpose basket chicken rack

For the TDR 8 and TDR 8 + 8 specifically:



meat basket chicken rack

The following options can also be made available:

- Under frame C1 (see figure 1.1a; only for models TDR 5 and TDR 8).
- Door handle (not shown) for the Pass-Through operation.

GUARDE ESTE MODO DE EMPLEO PARA USO FUTURO

Para la validez y las condiciones de la garantía, le aconsejamos se dirija a su distribuidor. Además le remitimos a nuestras Condiciones Generales de Venta y Entrega, que están disponibles bajo petición.

El fabricante declina toda responsabilidad de los daños materiales o físicos como resultado del incumplimiento de estas normas o por realizar las operaciones, el manejo, el mantenimiento o las reparaciones, incluso si su descripción no figura explícitamente en este manual de usuario de forma expresa.

Como consecuencia de nuestros esfuerzos continuos para mejorar nuestros productos, puede que su equipo difiera en algunos detalles del descrito en este manual. Por esta razón, las instrucciones ofrecidas sirven únicamente como orientación para la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación del equipo mencionado en este manual.

Aunque se han tomado todo tipo de precauciones en la redacción de este manual, el fabricante no asume ninguna responsabilidad por los posibles errores que pueda presentar éste o sus consecuencias.

CONTENIDO

CONTENIDO ... 3
1. PREFACIO ... 5
1.1. General ... 5
1.1.1. Ejemplos de modelos disponibles ... 5
1.1.2. Desembalar el equipo ... 6
1.1.3. Desmontar la paleta ... 7
1.1.4. Descripción del proceso / accesorios estándares ... 8
1.1.5. Descripción de los componentes del asador. ... 8
1.1.6. Descripción técnica ... 9
1.2. Pictogramas y símbolos ... 10
1.3. Servicio y asistencia técnica ... 11
1.4. Identificación del equipo ... 11
1.5. Instrucciones de seguridad ... 11
1.5.1. Seguridad, higiene, condiciones generales y garantía ... 13
1.5.2. Condiciones generales y garantía ... 14
2. INSTALACIÓN Y PRIMER USO ... 15
2.1. Instalación y colocación ... 15
2.2. Primer uso ... 16
2.2.1. Recalentar ... 18
3. OPERACIÓN Y USO ... 19
3.1. Conexión del equipo ... 19
3.2. Cargar el asador ... 20
3.2.1. Cargar el asador con espadas ... 20
3.2.2. Cargar el asador con cestas para carne (accesorio) ... 21
3.2.3. Cargar el asador con rejillas para pollos (accesorio) ... 22
3.2.4. Cargar el asador con dos accesorios distintos. ... 23
3.3. Operación del asador ... 23
3.4. El proceso de asado ... 24
3.4.1. Ajuste de temperatura ... 24
3.4.2. Tiempos de asado ... 24
3.5. Retirar los productos del asador ... 24
3.5.1. Sacar las espadas. ... 25
3.5.2. Sacar las rejillas para pollos (accesorio). ... 25
3.5.3. Sacar las cestas para carne (accesorios) ... 25
3.6. Desconectar el equipo ... 26

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 27
4.1. Mantenimiento diario 27
4.2. Mantenimiento periódico 28
5. FALLOS Y SERVICIO; CÓMO PROCEDER 30
5.1. Los siguientes fallos pueden ser solucionados por usted mismo: 30
5.1.1. Una lámpara estropeada 30
5.1.2. Un ventilador ruidoso 31
6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 32
7. ACCESORIOS Y OPCIONES 33

1. PREFACIO

1.1 General

Este manual está destinado al usuario del equipo TDR. En el manual se describen las posibilidades y el manejo, completados con instrucciones para poder utilizar el equipo durante mucho tiempo de una forma segura y eficiente. Todos los pictogramas, símbolos y dibujos en este manual se aplican a todos los modelos del TDR.

1.1.1. Ejemplos de modelos disponibles

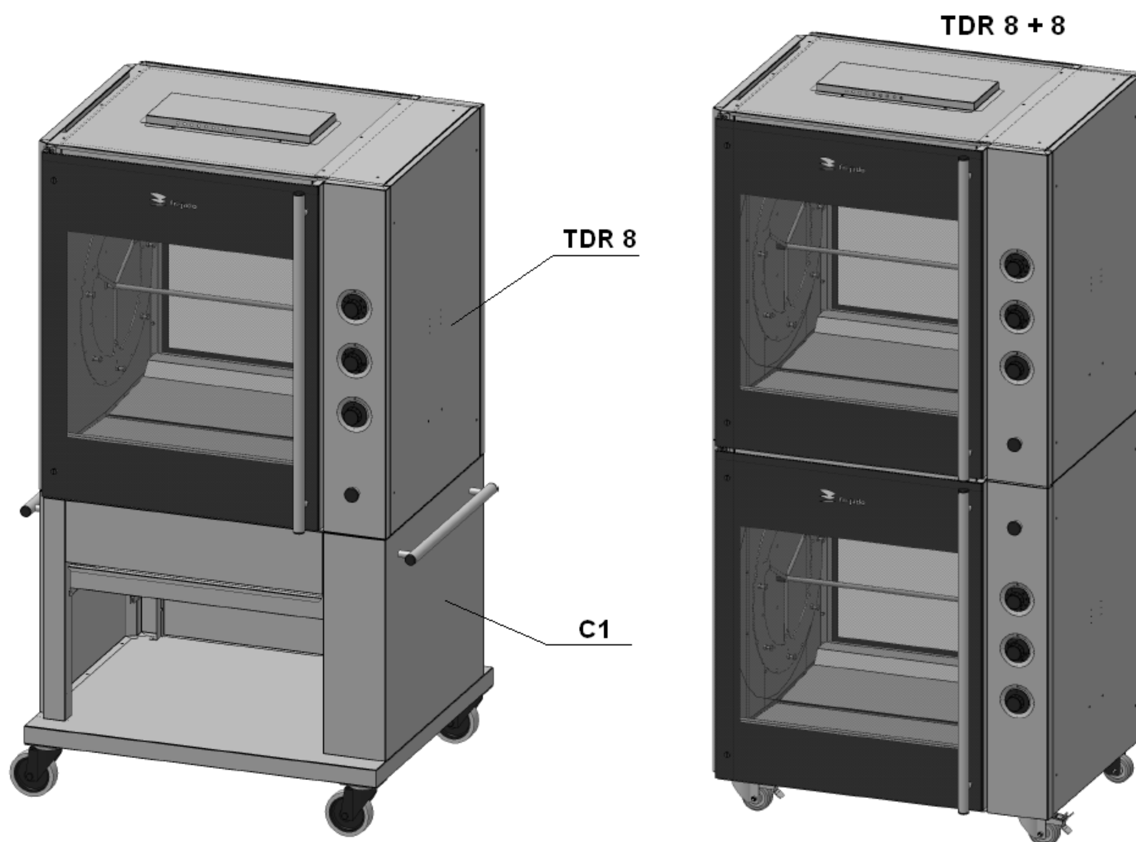


Figura 1.1a

Figura 1.1b

1.1.2. Desembalar el equipo

El asador está envuelto en una funda de plástico con protectores en las esquinas, y con una caja de cartón cubriéndolo todo. Todos los equipos se encuentran en una paleta de madera. La caja y la paleta están unidas por dos correas de sujeción.

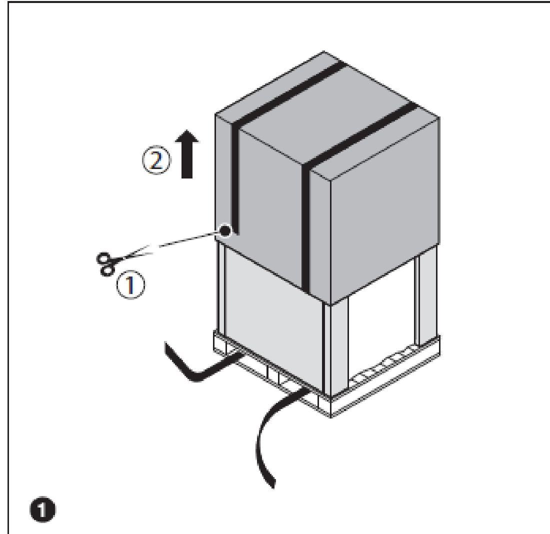


Figura 1.2a

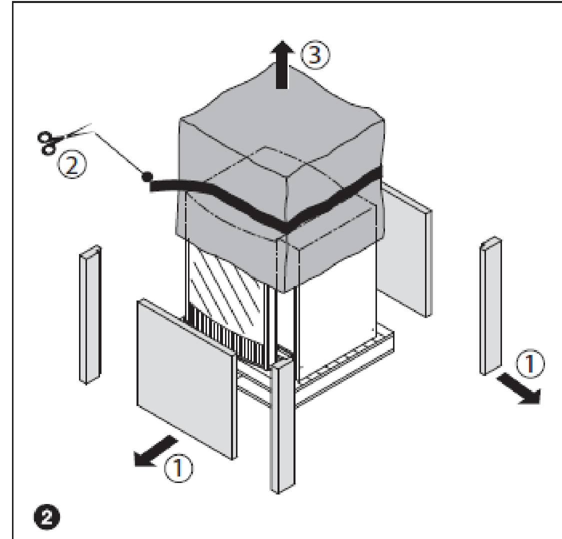


Figura 1.2b

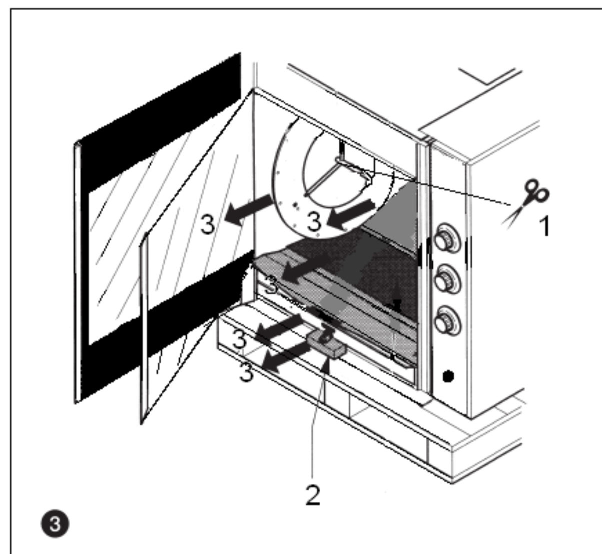
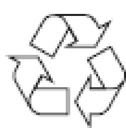


Figura 1.2c

Explicación de la figura 1.2c:
1. Con unas tijeras, corte las 2 protecciones de transporte en ambos lados del rotor.
2. Retire la protección de transporte de la bandeja de grasa.
3. Retire todos los materiales de embalaje del equipo.
4. Retire los accesorios estándares del equipo.



Todos los materiales de embalaje utilizados son reciclables.
Inspeccione el equipo cuando lo reciba. Si presenta averías, guarde el material de embalaje y póngase en contacto con la compañía de transporte en un plazo de quince días.

1.1.3. Desmontar la paleta

Para poder desembalar el equipo, hay que desmontar la paleta. Para ello, siga las instrucciones en la figura 1.5.

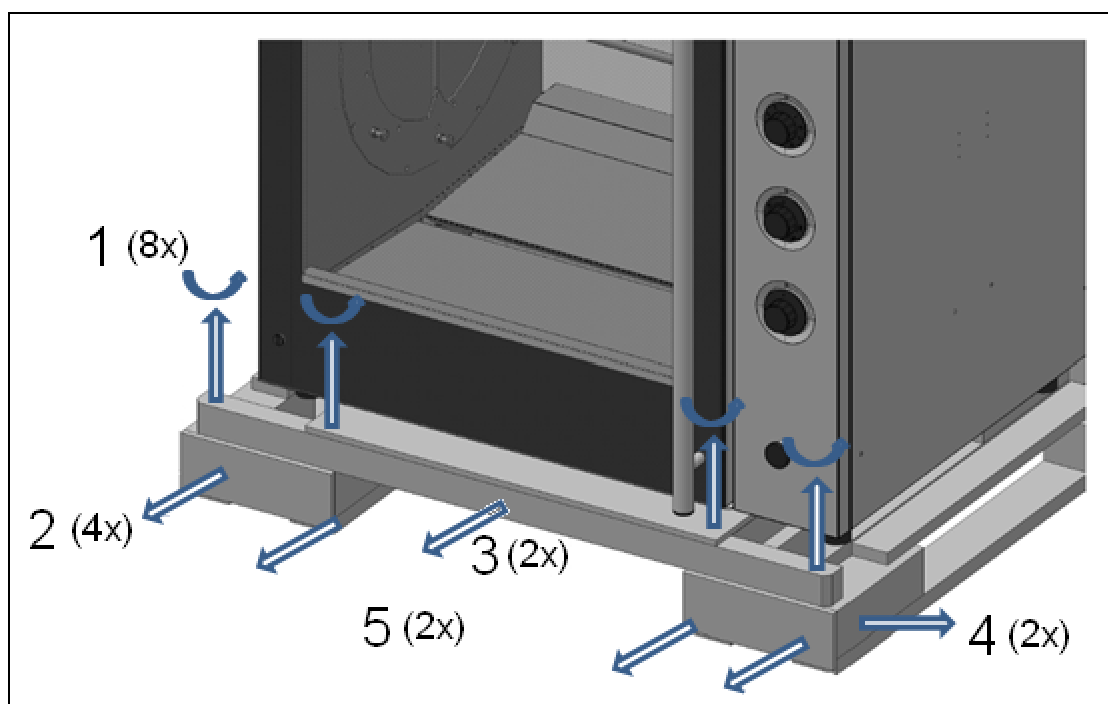


Figura 1.5

1.1.4. Descripción del proceso / accesorios estándares

En el interior del asador se encuentran los siguientes accesorios estándares:

- Espadas
- Modo de empleo.

1.1.5. Descripción de los componentes del asador.

Despliegue el modo de empleo, y compruebe cuáles son las ilustraciones que se refieren al modelo de su asador:

Mire la cubierta frontal o la hoja desplegable

Figura	**Explicación**
Cubierta frontal	TDR 5 / TDR 5+5
1,1a	TDR 8 y soporte C1
1.1b	Asador doble TDR 8+8
1.6	Panel de mando de asador de accionamiento manual

A. panel de mando del asador de accionamiento manual (ver figura 1.6a y 1.6b)
A1 ajuste temperatura (0 °C – 250 °C)
A2 ajuste de la hora (0 – 120 min.)
A3 interruptor principal
● Botón del rotor (RS)

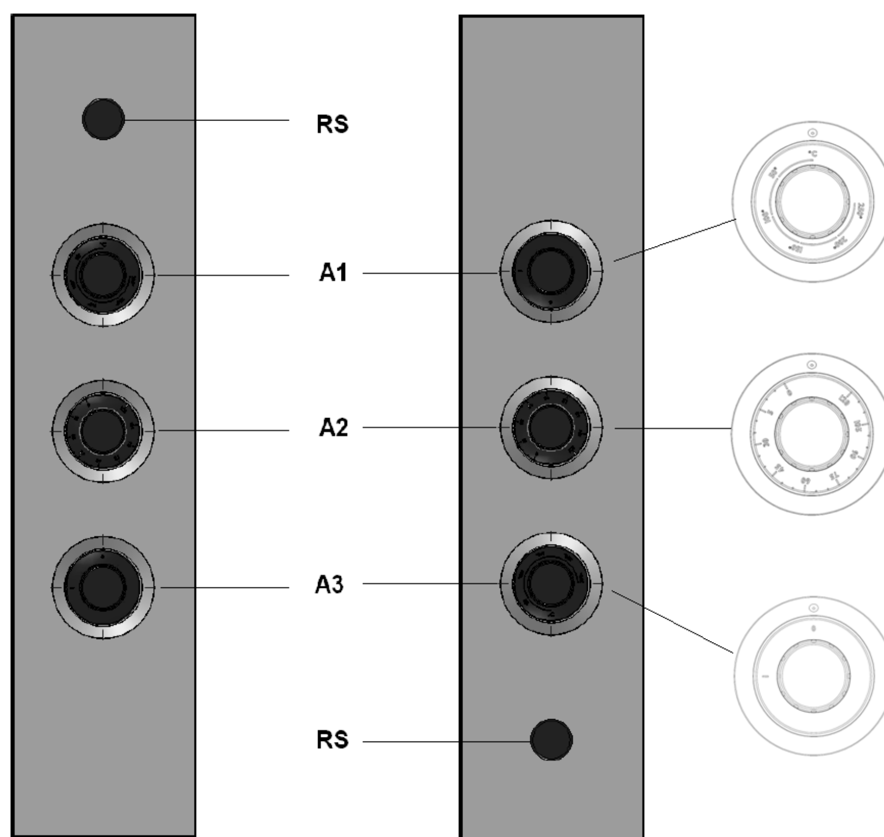


Figura 1.6a Figura 1.6b

B. accesorios estándares
B1 bandeja de grasa del asador (ver figura 1.7)

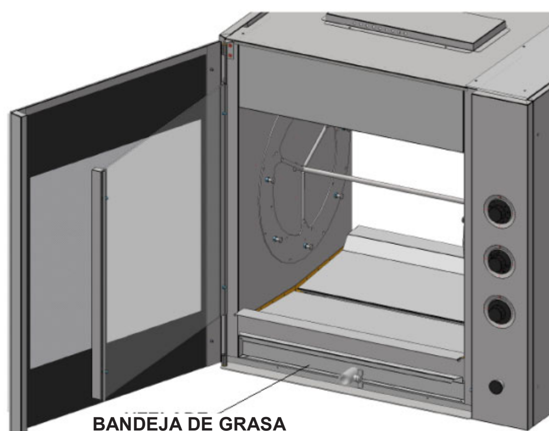


Figura 1.7

C. accesorios opcionales
C1 soporte móvil (sólo para modelos TDR 5 y TDR 8)

1.1.6. Descripción técnica

Asar es un método muy sabroso para preparar la carne. Dentro del equipo se utiliza una combinación de calor por convección y radiación infrarroja directa.

El proceso de asado se interrumpe cuando se pulsa el interruptor principal (A3).
El rotor es accionado por un motor sin mantenimiento con caja reductora.
El ventilador asegura una distribución uniforme del calor. Porque las fuentes de calor se encuentran en la parte superior del asador, la contaminación y la correspondiente producción de humo son reducidas al mínimo. En la cara interior de los cristales se ha aplicado una capa termoreflectora para guardar el calor dentro del asador.

El enchapado es de acero inoxidable (AISI 304 y AISI 430). El cable de conexión está provisto de un enchufe CEE.

1.2. Pictogramas y símbolos

En el equipo hay varias pegatinas con avisos de peligro de superficies con altas temperaturas. Sobre todo los cristales y la bandeja de grasa pueden alcanzar temperaturas muy altas.

En este manual se utilizan los siguientes pictogramas de aviso:



Sugerencias y consejos para facilitar las acciones o trabajos respectivos.



AVISO. Riesgo de posibles lesiones personales o graves daños en el equipo si no se observan las instrucciones rigurosamente.



AVISO. Peligro de tensión eléctrica.



AVISO. Peligro de superficies con altas temperaturas.



Símbolo de reciclaje.



Símbolo dirección de mirada.

El equipo lleva el pictograma siguiente.



Peligro de superficies con altas temperaturas.

1.3. Servicio y asistencia técnica

El esquema eléctrico aplicable a su equipo se encuentra en una funda de plástico en la cara interior del equipo.
En caso de averías puede contactar a su suministrador/servicio de asistencia técnica. Procure tener los siguientes datos a mano:

- Modelo
- Número de serie

Estos datos se encuentran en la placa de identificación.

1.4. Identificación del equipo

La placa de identificación se encuentra en la pared derecha del equipo y contiene los datos siguientes:

fri-jado
Fri-Jado B.V. Netherlands www.frijado.com
A TBI Holdings company

MODEL:	NR:
MANUFACTURING DATE:	
PART NUMBER:	
CONDUCTORS:	Hz:
PH3:	AMPS:
PH1:	AMPS:

CE
0063

Figura 1.8 (Placa de identificación TDR)

1.5. Instrucciones de seguridad

General
El fabricante no acepta ninguna responsabilidad de averías o lesiones personales causadas al no observar (estrictamente) las indicaciones e instrucciones de seguridad en este manual, o por negligencia durante la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación del equipo descrito en este documento y todos los accesorios correspondientes.
El usuario del equipo será siempre completamente responsable de observar las instrucciones y directivas locales en vigor.
Los pictogramas, avisos e instrucciones que se han fijado en el equipo forman parte de las medidas de seguridad que se han tomado. No se deben tapar ni sacar y han de estar presentes y ser legibles durante toda la vida útil del equipo.
Cambie o repare inmediatamente todos los pictogramas, avisos e instrucciones dañados o ilegibles.

Especificaciones técnicas:

No está permitido cambiar las especificaciones que se indican en este manual.

Modificaciones:

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que se realicen modificaciones no autorizadas en el interior o exterior del equipo.

 Las partes superior, inferior y posterior del equipo pueden estar calientes.

 La carga máxima que se puede colocar encima del equipo es 50 kg.

 Aplique siempre los frenos de ambas ruedas frontales del equipo (ver figura 1.9)

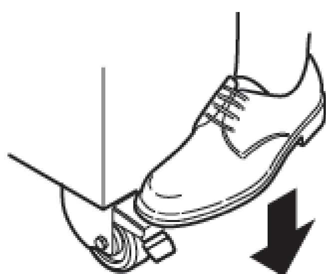


Figura 1.9

Al desplazar el equipo, procure que las ruedas giratorias puedan girar libremente sin que el cable de conexión quede atrapada por ellas (ver figura 1.10).

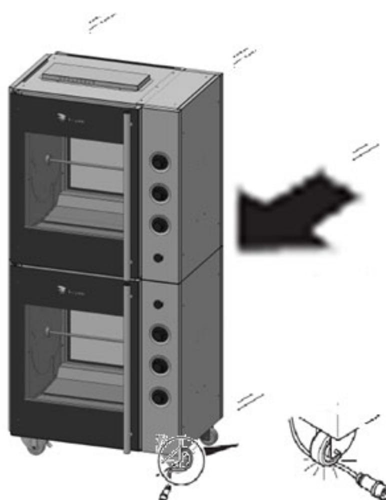
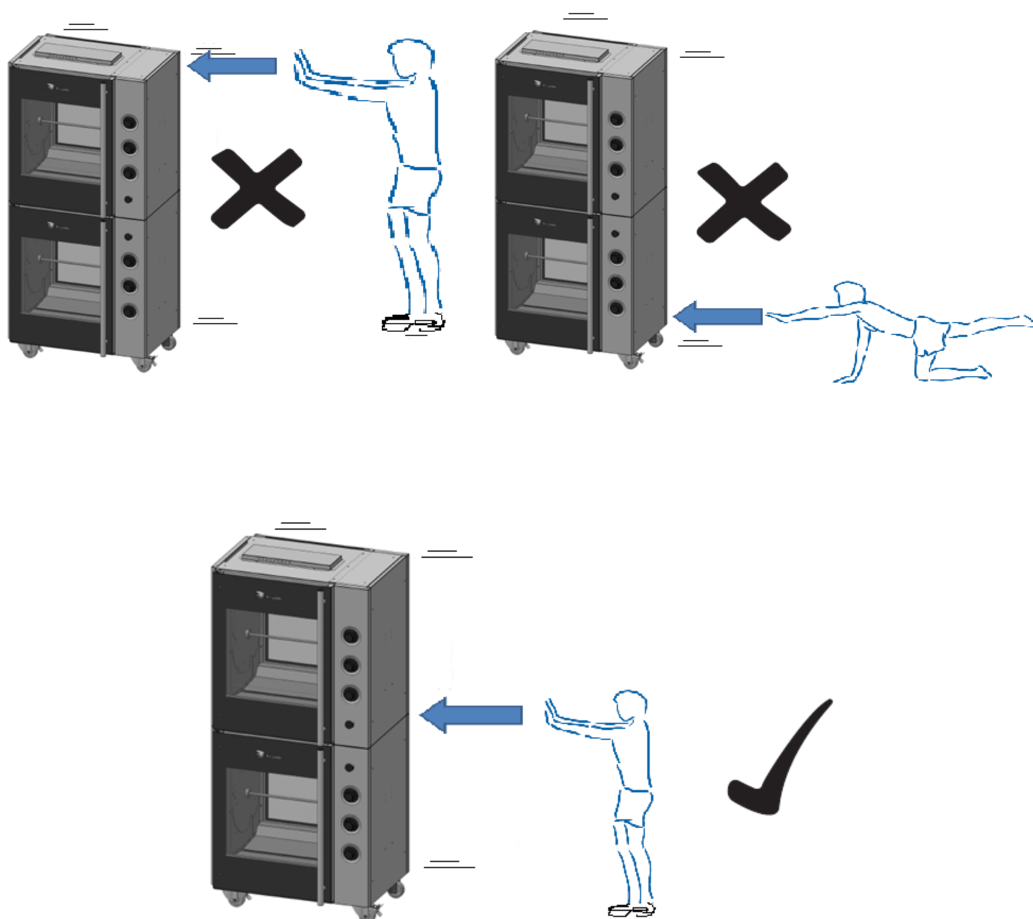


Figura 1.10

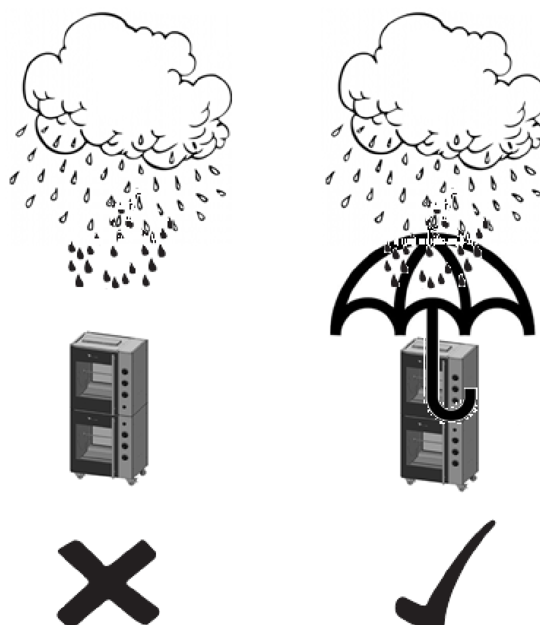
1.5.1. Seguridad, higiene, condiciones generales y garantía

Durante el uso del asador se deben observar las siguientes instrucciones de seguridad:

- Antes de desplazar/mover el asidor, deberá desconectar la tensión de alimentación quitando el enchufe de la toma de corriente y dejar enfriar el equipo durante diez minutos como mínimo.
- Al desplazar el asidor, deberá empujarlo por una de las partes laterales, colocando las manos a la mitad de la altura total del equipo. Antes de desplazar el asador, deberá vaciar primero las bandejas de grasa y de agua.



- Los equipos con ruedas, no pueden pasar por obstáculos (bordillos, umbrales) de más de 10 mm de altura.
- Debido al peligro de cortocircuito, el equipo no debe utilizarse al exterior. Sin embargo, sí puede colocarse debajo de un tejadillo.



- Debido al peligro de cortocircuito, no se debe limpiar el asador con una manguera. Vea el capítulo 4 para las instrucciones de limpieza.
- Durante el proceso de asado, el equipo puede llegar a estar muy caliente.
- Al abrirse la puerta, se para el rotor, lo cual permite colocar o cambiar las espadas u otros accesorios.
- El asador debe limpiarse periódicamente para garantizar su funcionamiento correcto y para evitar incendios (sobrecalentamiento). Esto se aplica sobre todo a la placa del ventilador.
- La bandeja de grasa debe vaciarse a tiempo para evitar que rebose.

La calidad de un producto fresco depende entre otras cosas de la higiene. Esto es especialmente aplicable para los productos asados. Debido a la transmisión de la bacteria Salmonella se debe evitar, especialmente con productos de pollo, que los productos ya asados entren en contacto con productos crudos. En todo momento se debe evitar el contacto de productos asados con manos o herramientas que hayan estado en contacto con carne de pollo cruda.
Lávese bien las manos y/o las herramientas si han estado en contacto con carne cruda de pollo.

1.5.2. Condiciones generales y garantía

Póngase en contacto con su distribuidor para comunicar sus reclamaciones, deseos, para señalar defectos y pedir accesorios.

2. INSTALACIÓN Y PRIMER USO

2.1 Instalación y colocación

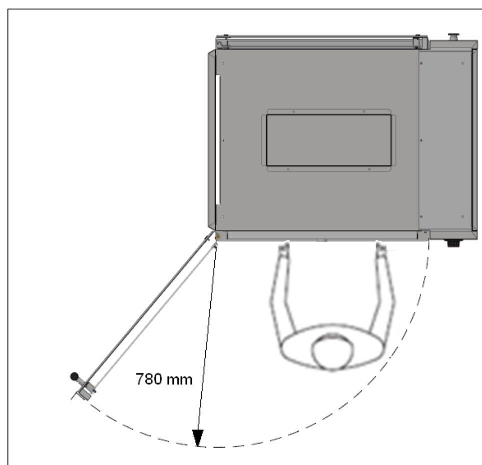


Figura 2.1

- Su personal debe disponer de espacio suficiente para poder operar el equipo (ver figura 2.1).
- La distancia entre el lado de servicio y cristales o paredes de madera, si los hay, deber ser como mínimo 25 cm. Lo mismo se aplica al lado del cliente.
- Durante el proceso de asado, los cristales se calientan. Al posicionar el equipo, procure que los cristales se encuentren fuera del alcance de los niños.



Al posicionar el equipo, deberá asegurar que se pueda acceder al equipo para realizar tareas de mantenimiento y reparación.

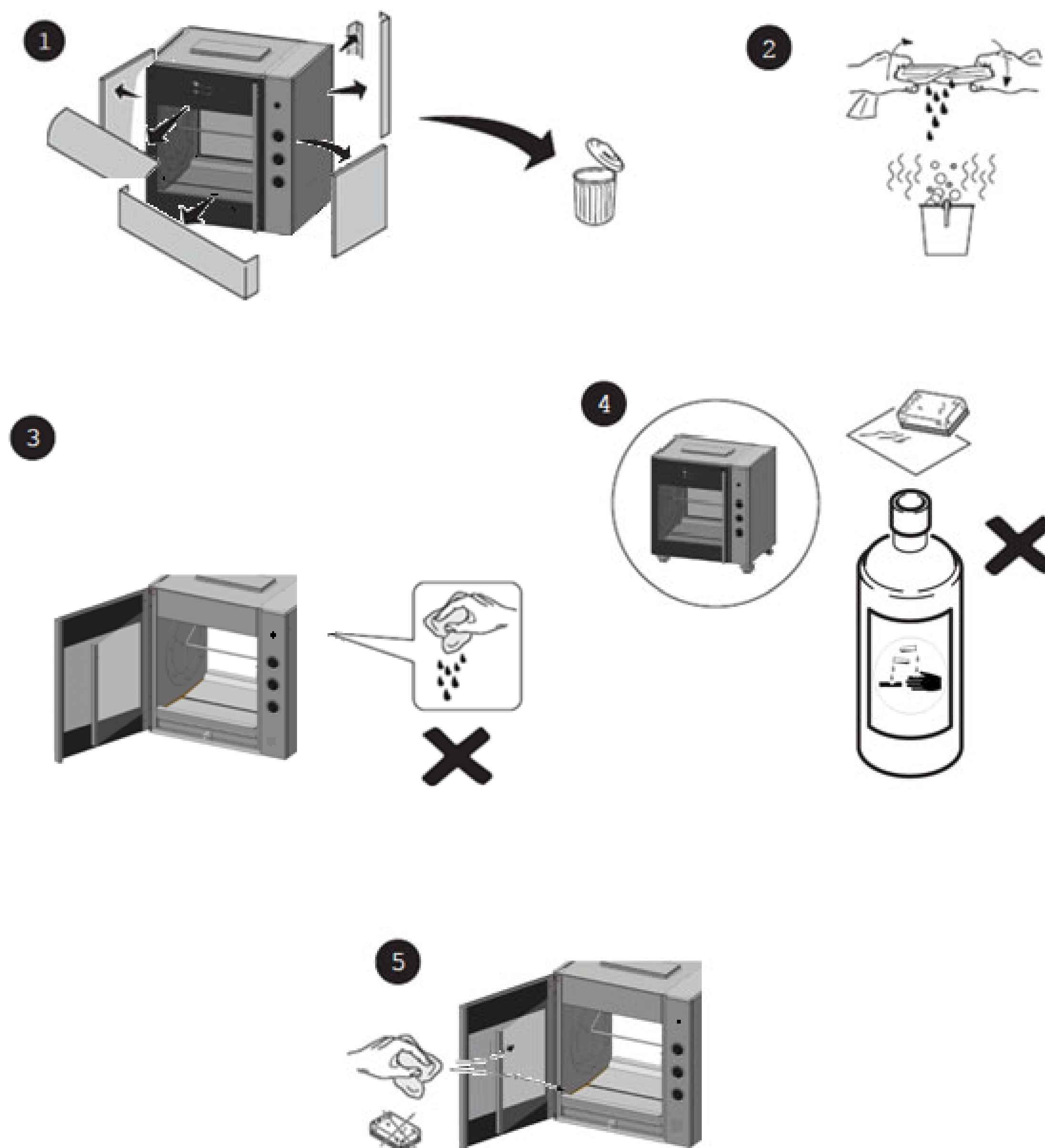


Procure que haya suficiente espacio libre alrededor del TDR para que se pueda instalar el rotor sin problemas.



Si el equipo tiene ruedas (giratorias), el suelo debe ser liso y horizontal.

2.2 Primer uso



- Coloque las chapas de fondo en la sección de asado (ver figura 2.2).

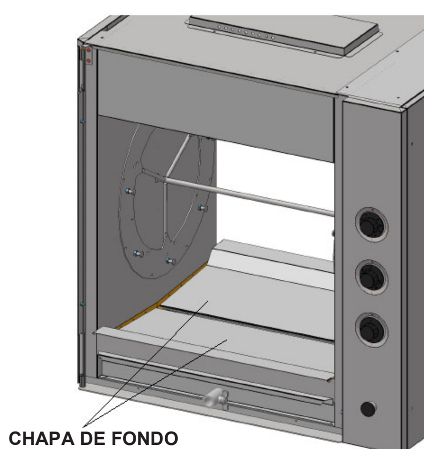


Figura 2.2

- Coloque las espadas en los discos del rotor (ver figura 2.3).

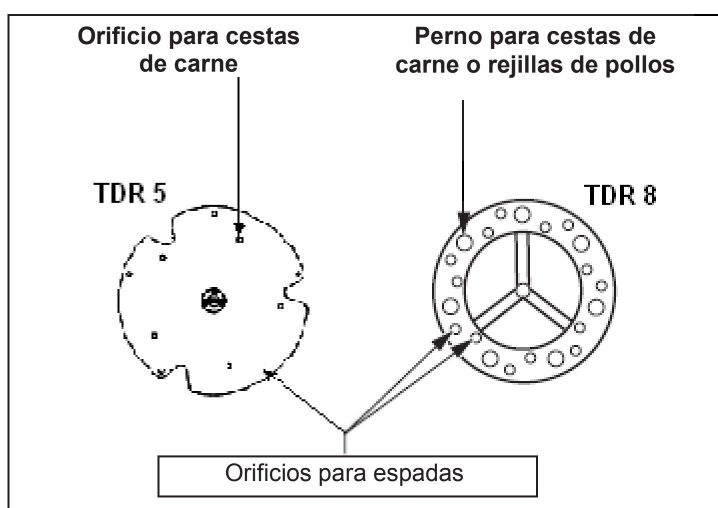
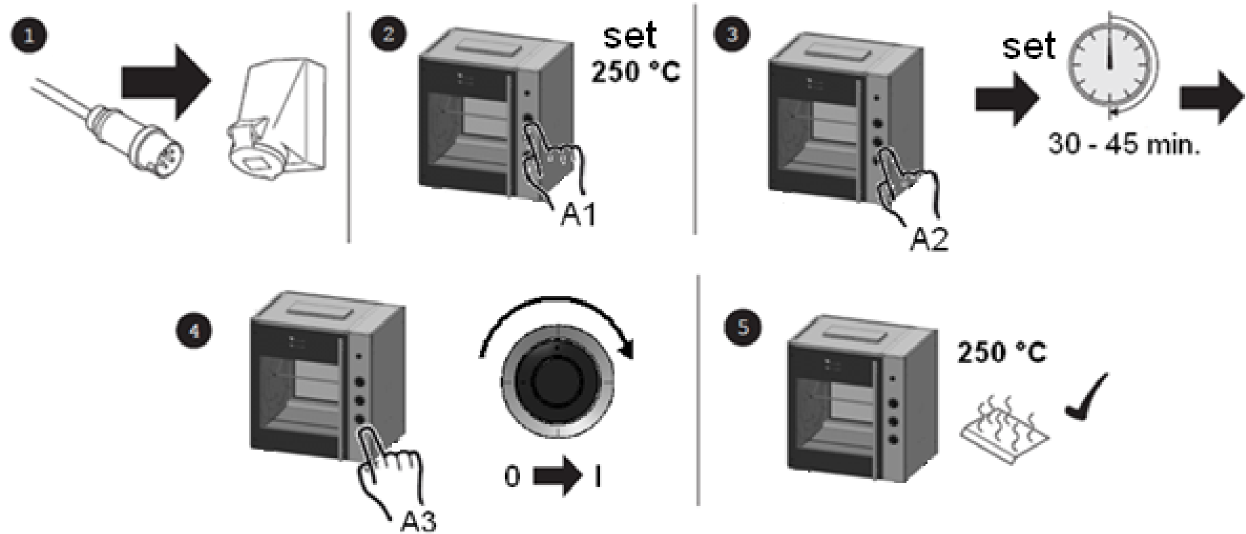


Figura 2.3

Antes de utilizar el asador nuevo, debe limpiar bien el interior con agua jabonosa. El agua jabonosa entrará en la bandeja de grasa. Por ello, ésta debe ser vaciada y limpiada después de la limpieza del asador. El asador está provisto de un enchufe CEE, el que debe conectarse a una toma de corriente con el voltaje apropiado. La toma de corriente debe ser montada por un instalador autorizado. Para la instalación eléctrica necesaria, ver el capítulo 8.

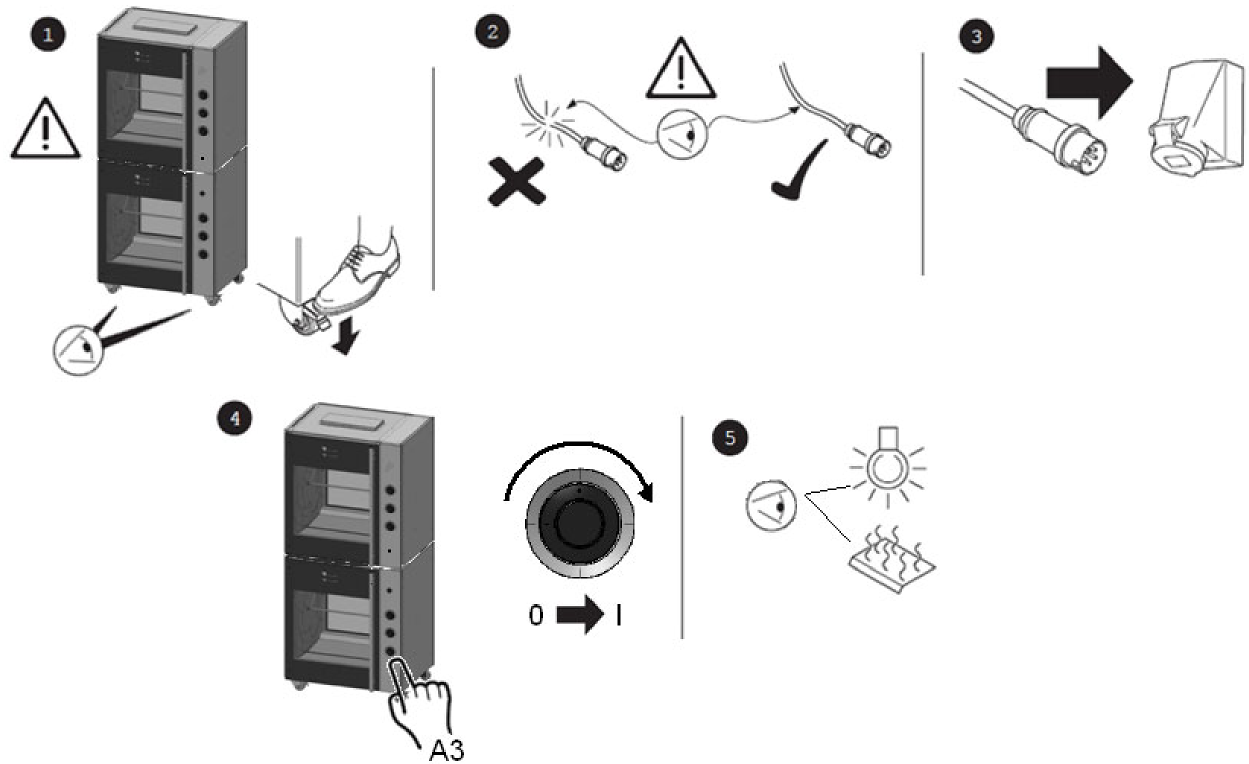
2.2.1 Recalentar

Deje que el asador vacío se caliente por lo menos media hora, a la posición de temperatura más alta, para eliminar el olor a metal que se produce la primera vez.



3. OPERACIÓN Y USO

3.1 Conexión del equipo



INTERRUPTOR DE LA PUERTA Y BOTÓN DEL ROTOR (ver figuras 3.1 y 3.2)

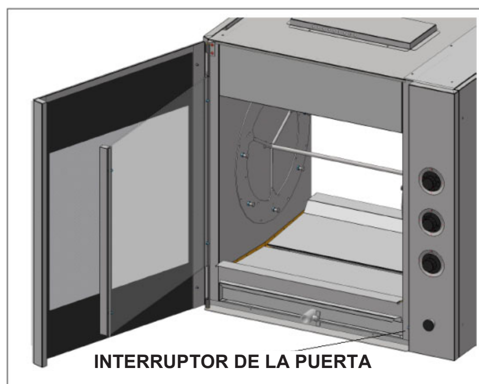


Figura 3.1

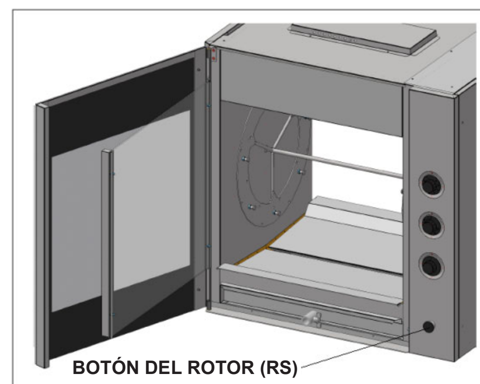


Figura 3.2

3.2 Cargar el asador

Al abrirse la puerta, se quita la presión del interruptor de la puerta (ver figura 3.1), lo cual causa la parada automática del rotor. Así se puede garantizar la seguridad del operario.

Cuando la puerta está abierta, sólo se puede accionar el rotor con el botón del rotor RS (ver figura 3.2). Esto permite girar todas las espadas y colocarlas en la posición más comoda para poder montar o quitar los productos. Según el modelo del asador, el botón RS se encuentra en la posición de la figura 1.6a of 1.6b.

Al cargar el asador con productos, procure que se reparte la carga equitativamente. La masa de los productos debe repartirse de forma equilibrada en el rotor.
Cuando las espadas, cestas, rejillas para pollos, y similares están vacías, no las deje girando en el asador durante el asado.

3.2.1 Cargar el asador con espadas

El asador se suministra de forma estándar con un juego de espadas (ver figura 3.4).

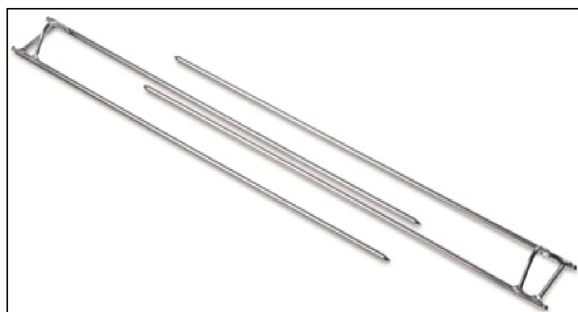


Figura 3.4 (Espadas dobles)

Para montar pollos u otras aves en la espada, proceda como sigue (ver figura 3.5).

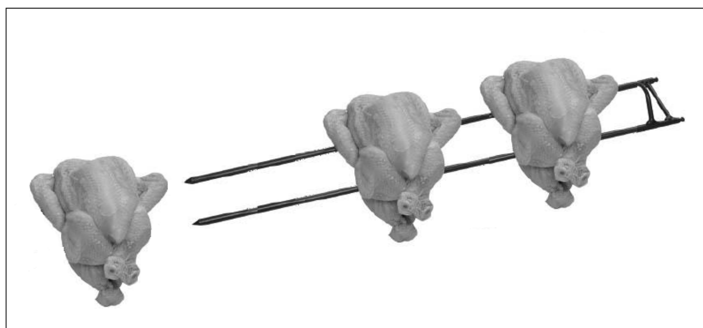


Figura 3.5

1. Introduzca una punta de la espada en la caja torácica a la altura de las alas. Introduzca la otra punta en los muslos. No olvide de perforar y sujetar las alas también.
2. Deje un poco de espacio entre los pollos. Así se logra un dorado uniforme del pollo entero.

3. Cuelgue las espadas en los discos del rotor de tal forma que, durante el proceso de asado, la pechuga del pollo vaya dirigida al cliente.
4. Introduzca las puntas de la espada en los orificios previstos para ello en el disco del rotor (ver la figura 3.7). Introduzca el otro extremo en los orificios correspondientes del disco en el lado opuesto.

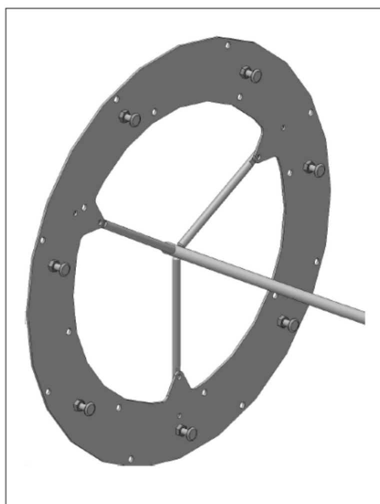


Figura 3.7

5. Proceda como sigue para colocar las otras espadas en el asador:

- Coloque el interruptor principal en 'I'.
- Cuando la puerta está abierta, se puede girar el rotor pulsando el botón RS, lo cual permite colocar con facilidad la espada siguiente en el rotor. Mantega oprimida el botón RS hasta que el rotor haya alcanzado la posición deseada. Para cargar las espada hay que soltar el botón RS.
- Repita este procedimiento hasta que se llene el asador.

3.2.2 Cargar el asador con cestas para carne (accesorio)



Figura 3.8

Cuando utiliza cestas para carne (ver figura 3.8), proceda como sigue:

- En los modelos TDR 5 y TDR 5+5, deberá introducir los extremos de las cestas para carne en los orificios correspondientes de los discos del rotor (ver figura 3.8).
- En los modelos TDR 8 y TDR 8+8, deberá colgar las cestas para carne de las clavijas correspondientes (ver figuras 2.3. y 3.9).

Al cargar el asador con cestas, deberá comprobar que la carga sea repartida equitativamente por el asador y que no salgan trozos de carne de las cestas.

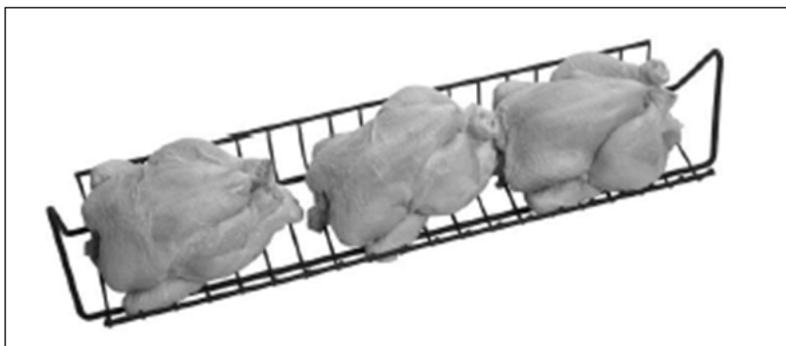


Figura 3.9

3.2.3 Cargar el asador con rejillas para pollos (accesorio)

Cuando utiliza rejillas para pollos (ver figura 3.10), puede aplicar el mismo principio como el descrito en 3.2.2.

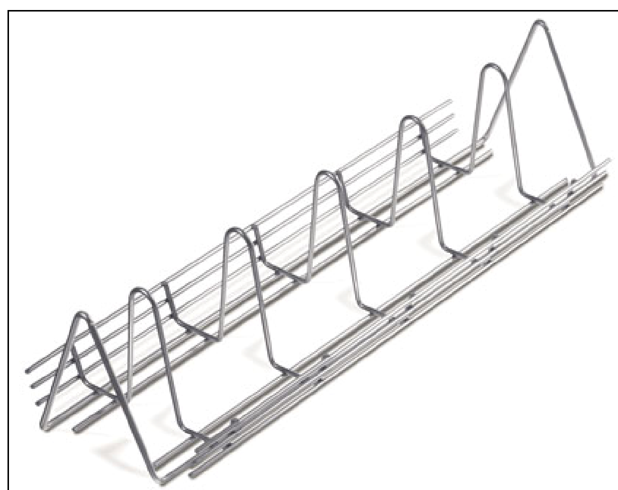


Figura 3.10

Para montar pollos u otras aves en la rejilla, proceda como sigue (ver figura 3.11).



Figura 3.11

3.2.4 Cargar el asador con dos accesorios distintos.

Cuando desea cargar el asador con dos tipos distintos de accesorios al mismo tiempo, deberá colocar un accesorio menos en el rotor que la máxima cantidad permitida. Igualmente deberá colocar todos los accesorios del mismo tipo juntos.

Por ejemplo:
Para TDR 5 y TDR 5+5: 1 espada + 2 cestas sucesivamente
Para TDR 8 y TDR 8+8: 3 espadas + 3 cestas sucesivamente



Después de cargar los productos, haga girar el rotor como mínimo 1 vez y compruebe que los productos en el asador puedan girar sin obstáculos.



Si desea más información o documentación sobre los accesorios, póngase en contacto con el distribuidor.

3.3 Operación del asador

El asador está equipado con un temporizador mecánico, que permite ajustar el tiempo de asado. El proceso de asado es terminado una vez transcurrido el tiempo programado por usted.

1. Cargue el asador conforme a las instrucciones en el párrafo 3.2.
2. Cierre la puerta.
3. Ajuste la temperatura deseada con el botón A1.
4. Ajuste el tiempo de asado con el botón A2.

3.4 El proceso de asado

Durante el asado, las puertas deben estar cerradas. Se desaconseja abrir la puerta sin necesidad durante el proceso de asado.



Vacíe la bandeja de grasa periódicamente para evitar que rebose. Para tal efecto se ha montado un dispositivo de drenaje en la bandeja de grasa.

3.4.1 Ajuste de temperatura

La temperatura ideal para el asado de todos los tipos de carne se sitúa entre los 160 °C y 190 °C
Según el tipo de producto puede seleccionar una temperatura entre los 0 y 250 °C. Es la temperatura en el centro del horno.

3.4.2 Tiempos de asado

Los tiempos de asado dependen de los siguientes factores:

- La temperatura ambiente y la corriente de aire en el entorno inmediato del aparato.
- El precalentamiento (sólo necesario para la preparación de rosbif).
- La temperatura de asado
- La temperatura inicial de los productos.
- El tipo de carne; grasa o magra.
- El peso y la forma del producto; un producto pesado de dimensiones compactas deberá asarse más tiempo para hacerse que un producto ligero y menos compacto.
- La cantidad total de carne a ser asado en el mismo bache; más carne, más tiempo/ menos carne, menos tiempo.
- Sus exigencias en cuanto a la temperatura interior de la carne.



Los pollos enteros deben asarse preferiblemente en las espadas. De esta forma los pollos se engrasan mútuamente, lo cual asegura que la carne será perfectamente tierna.

3.5 Retirar los productos del asador



El interior del asador y los cristales estarán muy calientes después del asado. Póngase guantes protectores antes de retirar las espadas u otros accesorios.

3.5.1 Sacar las espadas.

Para sacar la espada, proceda como sigue (ver figura 3.12 para sacar las espadas dobles):

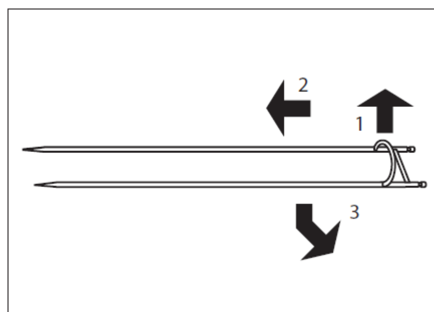


Figura 3.12

1. Sujete la espada firmemente.
2. Levante el extremo con las levas y mueva la espada en dirección a las puntas. De esta forma se suelta la espada.
3. Coja el otro extremo de la espada y saque la espada.

Saque la carne de la espada.

3.5.2 Sacar las rejillas para pollos (accesorio).

Para sacar las rejillas de los modelos TDR 5 y TDR8, proceda como sigue:

1. Levante la rejilla para pollos en ambos lados.
2. Mueva la rejilla hacia la derecha o hacia la izquierda. De esta forma se libera un lado de la rejilla.
3. Tire el lado libre de la rejilla hacia sí, y saque la rejilla del asador.

Según la cantidad de productos preparados, puede ser necesario que vacíe primero las rejillas antes de poder sacarlas.

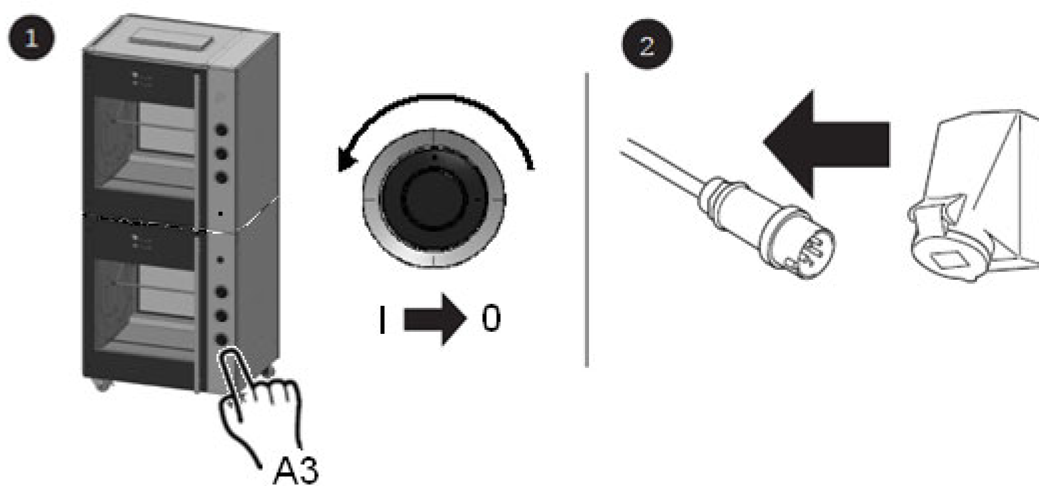
3.5.3 Sacar las cestas para carne (accesorios)

Para los modelos TDR 5 y TDR 8 puede aplicar el mismo principio que el descrito en 3.4.5. Para sacar las cestas de los modelos TDR 5+5 y TDR 8+8, es mejor proceder como sigue:

1. Levante la cesta para carne en ambos lados.
2. Tire de un lado de la cesta acercándosela, y saque la cesta del asador.

Según la cantidad de productos preparados, puede ser necesario que vacíe primero las cestas antes de poder sacarlas.

3.6 Desconectar el equipo

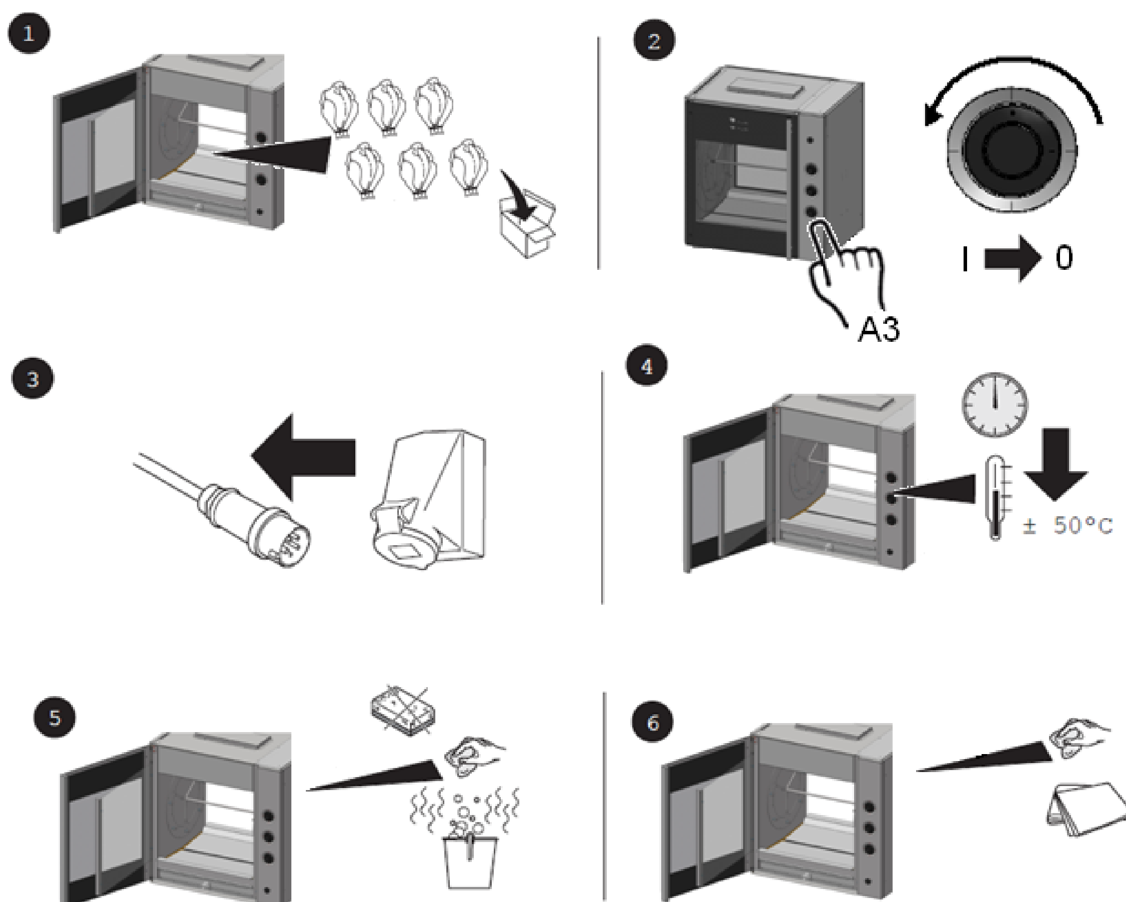


4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Es mejor limpiar el asador poco después del uso cuando aún está templado. En esta condición es más fácil quitar los restos de productos y de grasa.
Para una limpieza óptima deberá usar los productos especiales para limpiar hornos o asadores disponibles en el mercado.

Para poder garantizar una buena higiene y un estado óptimo del asador, es importante mantener desde el principio un ritmo diario de limpieza.

4.1 Mantenimiento diario



Sección de asado
El rotor y las chapas de fondo pueden sacarse del asador fácilmente, sin herramientas. Coloque las partes desmontables en una cuba amplia con agua caliente y un detergente apropiado. Deje todas estas piezas en remojo durante una noche y límpielas al día siguiente. Puede vaciar la bandeja de grasa con el dispositivo de drenaje en la misma bandeja. Para ello debe abrir la bandeja de grasa un poco, vaciarla y luego limpiarla con un detergente o agua caliente y un producto de limpieza apropiado.
Puede limpiar el interior del asador siguiendo el mismo procedimiento. Después de haber limpiado el interior del asador, séquelo con un paño. Procure que no queden restos del detergente en el asador.

Exterior
El exterior del asador se puede limpiar con un cepillo o una esponja y un poco de agua caliente con un detergente. No está permitido el uso de estropajos, porque éstos pueden dejar arañazos en los que se acumulan restos de suciedad. Después de limpiar el exterior, séquelo con un paño.

La presencia de humedad en la unidad eléctrica puede causar un cortocircuito. Procure que no entre agua a través de los orificios de ventilación del asador; no se debe limpiar el asador con una manguera.



Tape las chapas de fondo con papel de aluminio antes de usar el aparato, así pasará menos tiempo limpiándolo.

El panel de mando se debe limpiar únicamente con un paño húmedo. Los cristales pueden limpiarse con el detergente o con agua jabonosa caliente. Si es posible, deje las puertas de cristal abiertas durante la noche. Durante el asado, se recomienda vigilar el estado de los productos. Para tal efecto, los cristales deben limpiarse periódicamente con un paño húmedo.

4.2 Mantenimiento periódico



Saque primero el enchufe de la toma de corriente.

Lámparas halógenas infrarrojas
En la parte superior del equipo se encuentran unas lámparas halógenas infrarrojas para la iluminación y calefacción del asador.



¡No toque las lámparas sin llevar protección en las manos!

Placa del ventilador y pala del ventilador
TDR 5+5 y TDR 8+8:
La placa del ventilador con rejilla en la sección superior del asador debe limpiarse como mínimo una vez al mes, dependiendo del grado de contaminación. De esta forma se asegura una óptima ventilación. Si la limpieza no se realiza a tiempo, la duración del asado puede aumentar, lo cual puede resultar en un sobrecalentamiento.

La placa puede sacarse desatornillando las dos tuercas de mariposa (ver figura 4.1). Esta placa tiene dos puntos de articulación. Después de bascular la placa, ésta puede sacarse y limpiarse.

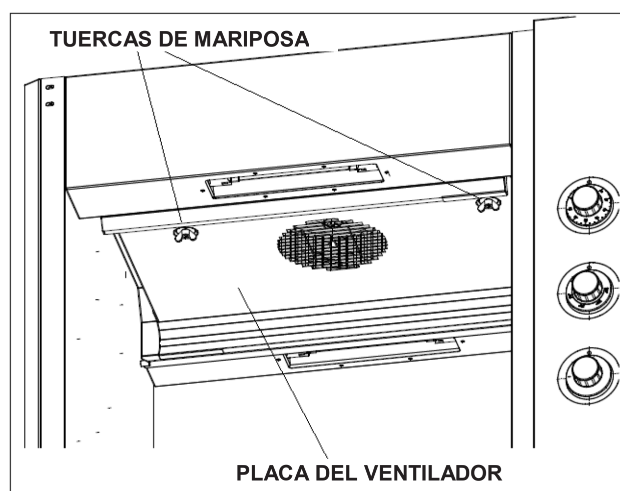


Figura 4.1

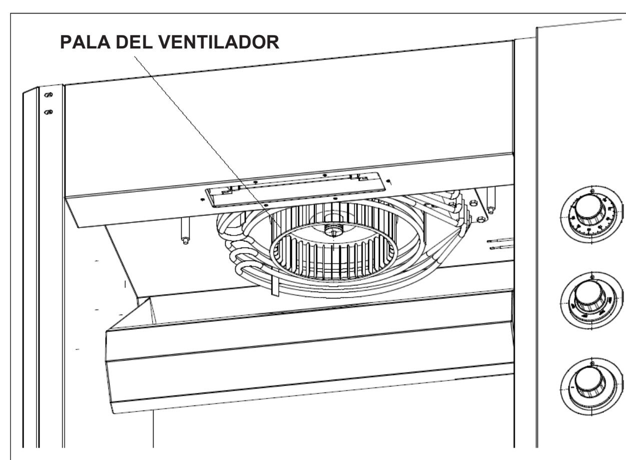


Figura 4.2

Pala del ventilador
Inspección mensual de contaminación de los ventiladores. Si es necesario, limpiarlos con un paño y detergente para asadores (ver figura 4.2).

5. FALLOS Y SERVICIO; CÓMO PROCEDER

En caso un fallo o avería, compruebe usted mismo los siguientes puntos antes de contactar a su suministrador/servicio al cliente:

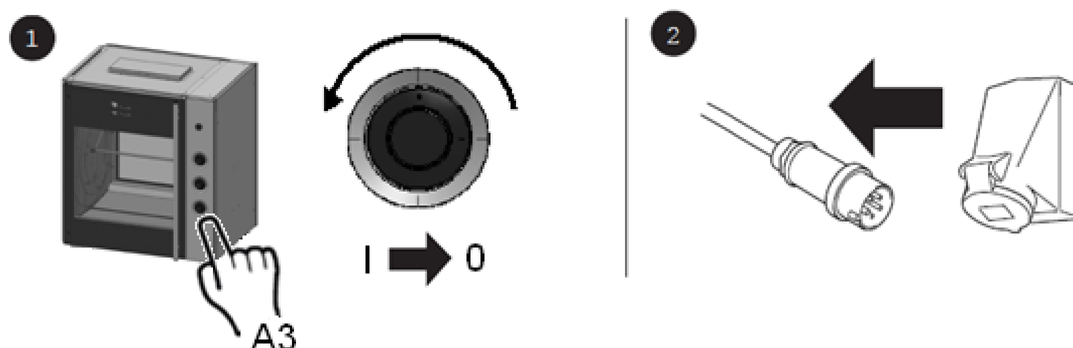
- ¿Está asegurada la alimentación eléctrica (fusibles e interruptor diferencial en la caja del contador)?
- ¿Se ha ajustado correctamente el reloj temporizador?
- ¿Están todos interruptores en la posición correcta?

5.1 Los siguientes fallos pueden ser solucionados por usted mismo:

5.1.1 Una lámpara estropeada

Fallo : **Lámpara halógena infrarroja estropeada**
Solución : **Sustitución de la lámpara (ver figuras 5.1ª y 5.1b)**

Secuencia :



3. Saque la lámpara estropeada moviéndola hacia uno de los extremos del soporte (ver figura 5.1a).

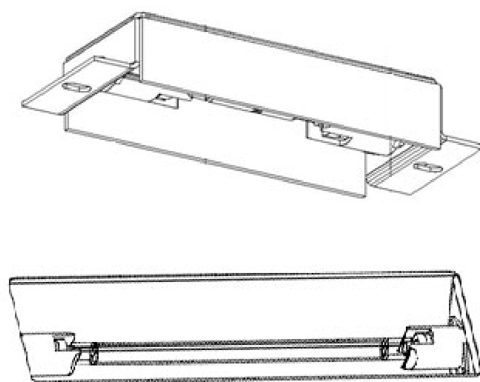


Figura 5.1a

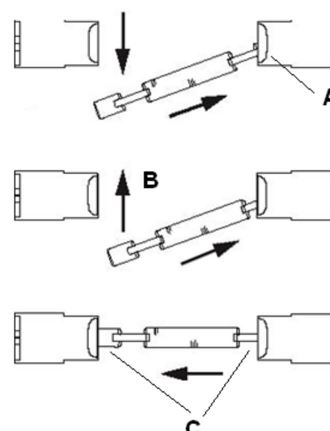


Figura 5.1b

4. Monte la lámpara nueva (230 V – 500 W). Inserte un extremo del la lámpara en el soporte (A), ejerciendo un poco de presión. Empuje la lámpara hasta que alcance la posición correcta (B) y aproveche la presión del muelle para establecer el contacto con el otro punto de conexión (ver figura t.1b).
5. Procure que la lámpara quede apretada correctamente entre ambos contactos (C). Si no es el caso, mueva la lámpara entre los contactos hasta que se quede firmemente enganchada en los contactos (ver figura 5.1b).



¡No toque las lámparas sin llevar protección en las manos!

¡La humedad de sus manos puede reducir considerablemente la vida útil de las lámparas! Utilice un paño limpio o pañuelos de papel para agarrar la lámpara al cambiarla.

5.1.2 Un ventilador ruidoso

Fallo : **El ventilador hace ruido**
Solución : **limpiar la rejilla del ventilador, la placa del ventilador y las palas del ventilador**

El ruido del ventilador puede ser causado por una placa sucia y/o unas palas sucias del ventilador. Limpie la placa y las palas del ventilador, conforme a las instrucciones en el párrafo 4.2.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas de los diferentes modelos de asadores de la serie TDR se encuentran listadas en el cuadro siguiente.

Modelo	**TDR 5**	**TDR 8**	**TDR 5+5**	**TDR 8+8**
Dimensiones				
- Ancho	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Profundo	660 mm	830 mm	660 mm	830 mm
- Alto	895 mm	1.050 mm	1.775 mm	2.080 mm
Peso				
- Bruto	152 kg	216 kg	306 kg	435 kg
- Neto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Instalación eléctrica				
- Tensión	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz
	400/230 V	400/230 V	400/230 V	400/230 V
- Potencia a instalar	6,6 kW	10,5 kW	13.2 kW	21 kW
Corriente nominal máx.	10,0 A	15.5 A	20 A	31 A
Temperatura ambiente máxima	35 ℃	35 ℃	35 ℃	35 ℃
Enchufe	Tipo CEE 16 A	Tipo CEE 16 A	Tipo CEE 32 A	Tipo CEE 32 A
Longitud del cable	aprox. 2.20 m	aprox. 2.20 m	aprox. 2.20 m	aprox. 2.20 m
Intensidad sonora (en lugar de trabajo)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Accesorios estándar	Modo de empleo	Modo de empleo	Modo de empleo	Modo de empleo
	5 espadas dobles	8 espadas dobles	10 espadas dobles	16 espadas dobles
Sección de asado				
- Longitud útil de la espada	45 cm	60 cm	45 cm	60 cm
- Capacidad	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg

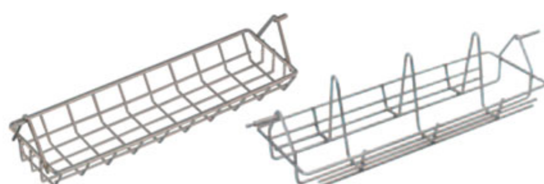
7. ACCESORIOS Y OPCIONES

Para todos los modelos de asadores de la serie TDR presentados en este manual, se pueden suministrar los accesorios siguientes:



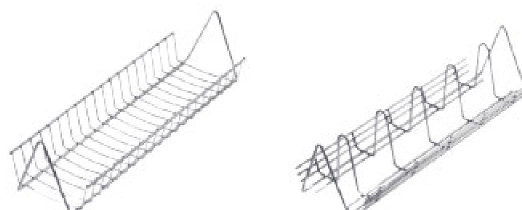
ESPADA DOBLE ESPADA V

Específicos para los TDR 5 y los TDR 5 +5:



CESTA DE CARNE REJILLA PARA POLLOS

Específicos para los TDR 8 y los TDR 8 + 8:



CESTA DE CARNE REJILLA PARA POLLOS

También están disponibles los siguientes accesorios opcionales:

- Soporte móvil C1 (Ver figura 1.1a; sólo para TDR 5 y TDR 8).
- Asa (sin ilustración) para operación “pass-through”.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE!

Concernant la durée et les conditions de la garantie, nous vous conseillons de prendre contact avec votre fournisseur. Par ailleurs, nous vous renvoyons à nos conditions générales de vente et de livraison que vous pouvez recevoir sur simple demande.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou de lésion corporelle résultant de la non observation de ces instructions ou des mesures de précaution et de prudence d'usage lors des manipulations, de la commande, les travaux d'entretien et de réparation, même si elles ne sont pas explicitement spécifiées dans ce mode d'emploi opérateur.

En conséquence de notre objectif constant d'améliorer nos produits, il se peut que votre appareil s'écarte sur certains détails de ce qui est décrit dans le présent mode d'emploi. C'est pourquoi, les instructions données servent de ligne directrice pour l'installation, l'utilisation, l'entretien et la réparation de l'appareil mentionné dans ce mode d'emploi.

Le présent mode d'emploi a été rédigé et composé avec les meilleurs soins. Toutefois, le fabricant décline toute responsabilité quant aux éventuelles erreurs présentes dans ce mode d'emploi ou de leurs conséquences.

SOMMAIRE

SOMMAIRE 3
1. AVANT-PROPOS 5
1.1. Généralités 5
1.1.1. Exemples des modèles disponibles 5
1.1.2. Déballer l'unité 6
1.1.3. Démontage de la palette 7
1.1.4. Description du produit / de l'équipement standard 8
1.1.5. Description des différents éléments de votre gril 8
1.1.6. Description technique 9
1.2. Pictogrammes et symboles 10
1.3. Service et assistance technique 11
1.4. Identification de l'unité 11
1.5. Consignes de sécurité 11
1.5.1. Sécurité,hygiène, conditions générales et garantie 13
1.5.2. Conditions générales et garantie 14
2. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE 15
2.1. Installation et pose 15
2.2. Première utilisation 16
2.2.1. Réchauffage 18
3. OPERATION ET UTILISATION 19
3.1. Mise en service de l'unité 19
3.2. Charger le gril 20
3.2.1. Charger les broches du gril 20
3.2.2. Charger des paniers à viande sur les broches du gril (accessoire) 21
3.2.3. Charger des étagères à poulets sur le gril (accessoire) 22
3.2.4. Charger deux accessoires différents sur le gril 23
3.3. Utilisation du gril 23
3.4. La cuisson 24
3.4.1. Régler la température. 24
3.4.2. Temps de cuisson 24
3.5. Sortir les produits du gril 24
3.5.1. Démonter les broches 25
3.5.2. Sortir les étagères à poules (accessoire). 25
3.5.3. Sortir les paniers à viandes (accessoire) 25
3.6. Arrêter l'unité 26

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 27
4.1. Entretien quotidien 27
4.2. Maintenance périodique 28
5. DYSFONCTIONNEMENTS ET SERVICE / QUE FAIRE ? 30
5.1. Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes : 30
5.1.1. Une lampe défectueuse 30
5.1.2. Ventilateur bruyant 31
6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 32
7. ACCESSOIRES ET OPTIONS 33

1. AVANT-PROPOS

1.1 Généralités

Ce mode d'emploi s'adresse aux utilisateurs du TDR. Sont décrites les possibilités et l'utilisation ainsi que les indications qui permettent d'employer l'appareil longtemps de la manière la plus sûre et la plus efficace possible. Tous les pictogrammes, symboles et dessins figurant dans ce mode d'emploi s'appliquent à toutes les versions du TDR.

1.1.1. Exemples des modèles disponibles

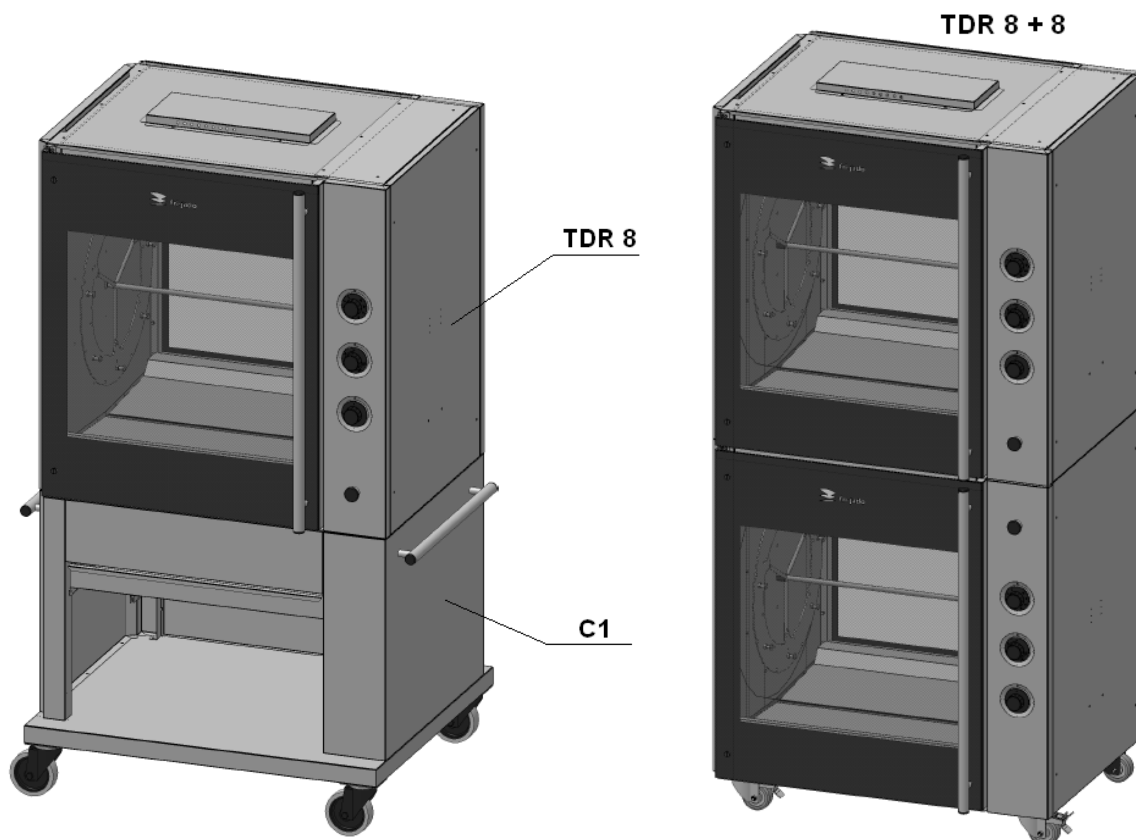


Figure 1.1a

Figure 1.1b

1.1.2. Déballer l'unité

Votre gril est emballé dans une housse en plastique dotée de sommets renforcés, le tout dans une boîte en carton. Toutes les unités sont posées sur une palette en bois. Boîte et palette sont entourées par deux sangles.

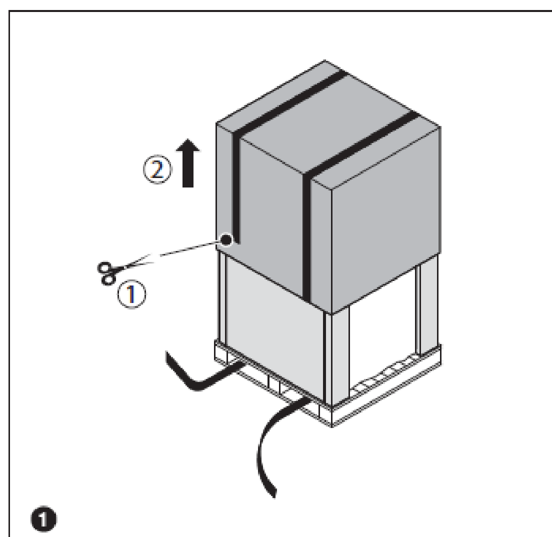


Figure 1.2a

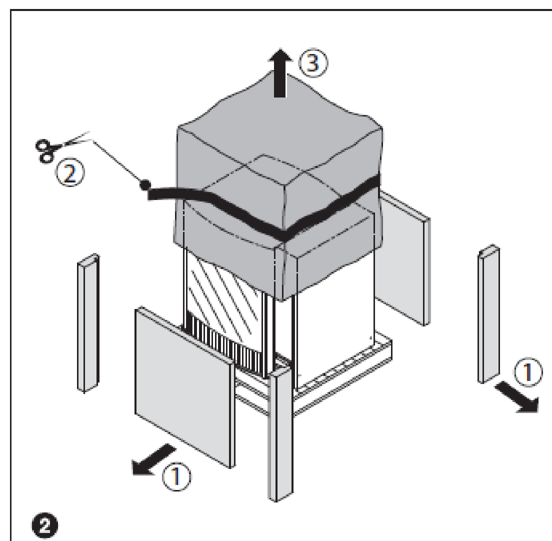


Figure 1.2b

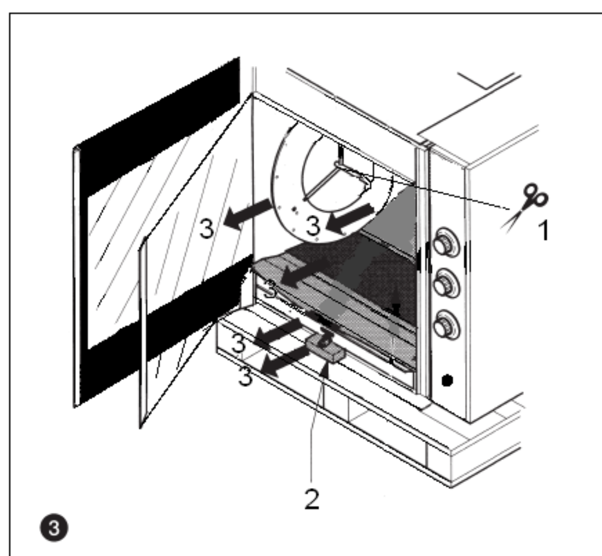
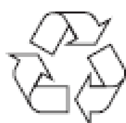


Figure 1.2c

Explication à propos de la figure 1.2c :
1. Coupez les sécurisations de transport des deux côtés du rotor.
2. Enlevez la cale de transport du tiroir à graisse
3. Enlevez tout le matériel d'emballage de l'unité.
4. Sortez les accessoires standards.



Tous les matériaux d'emballage du gril sont recyclables.
Contrôlez l'état de l'unité dès que vous la recevez. Conservez l'emballage si vous constatez un dégât et contactez le transporteur dans les quinze jours suivant la réception.

1.1.3. Démontage de la palette

La palette doit être démontée pour que vous puissiez déballer l'unité. Veuillez vous référer aux instructions de la figure 1.5.

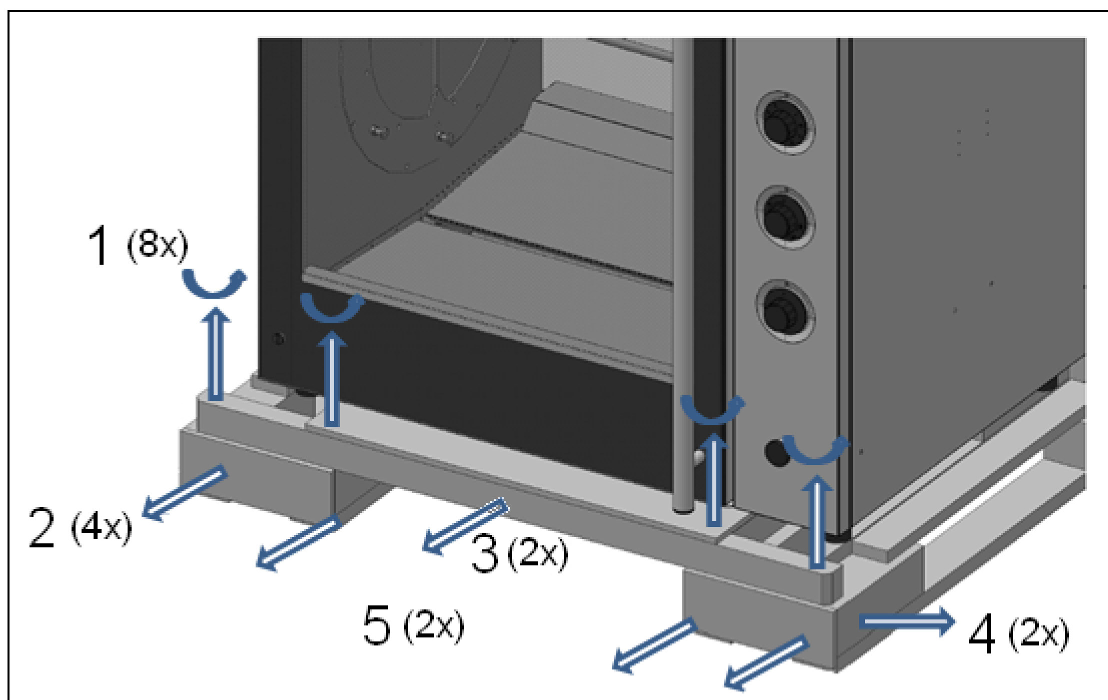


Figure 1.5

1.1.4. Description du produit / de l'équipement standard

Les accessoires suivants sont fournis avec le gril :

- broches
- mode d'emploi.

1.1.5. Description des différents éléments de votre gril

Dépliez le mode d'emploi et vérifiez quelles images se réfèrent à votre gril :

Consultez la page de titre ou la page dépliée

Illustration	Explication
Page de titre	TDR 5 / TDR 5+5
1.1a	TDR 8 et support C1
1.1b	Double gril TDR 8+8
1.6	Panneau de commande du gril manuel

A. panneau de commande du gril manuel (voir figures 1.6a et 1.6b)
A1 réglage de la température (0 °C – 250 °C)
A2 réglage de l'heure (0 – 120 min.)
A3 interrupteur principal
● bouton du rotor (RS)

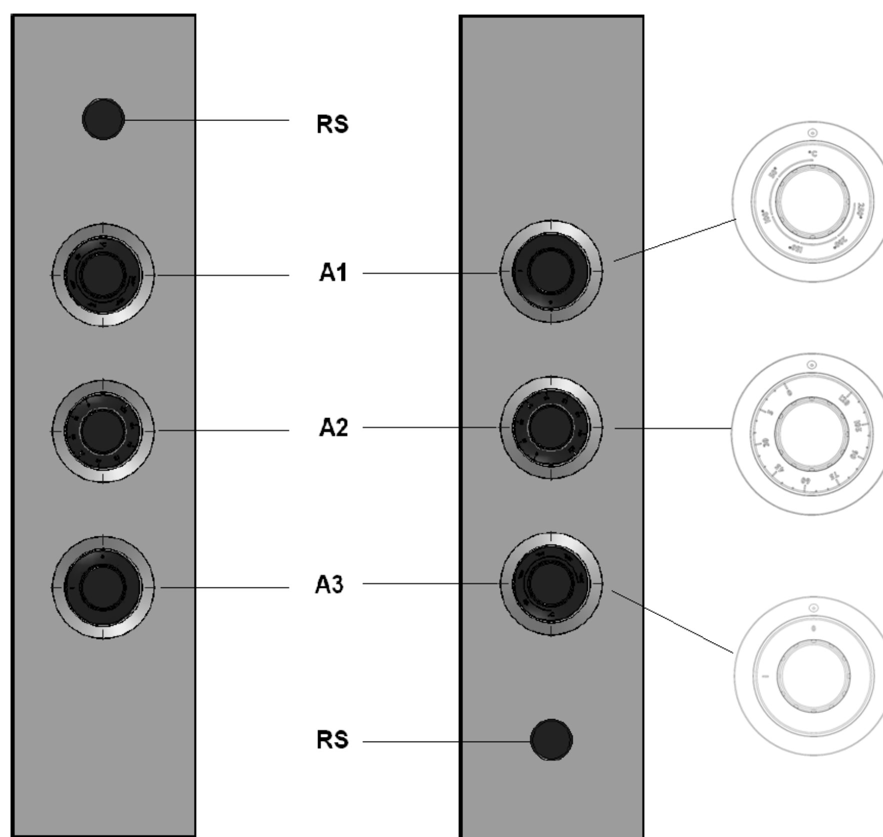


Figure 1.6a Figure 1.6b

B. accessoires standard

B1 tiroir à graisse du gril (voir figure 1.7)

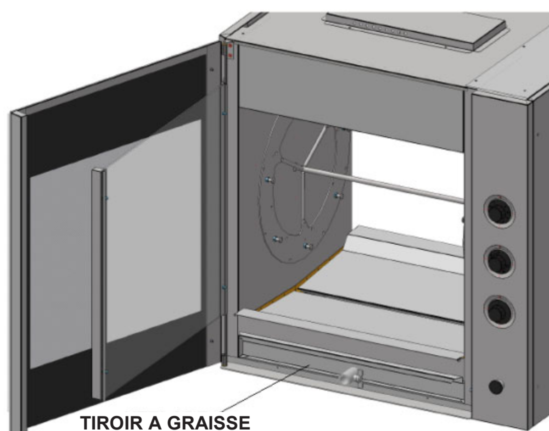


Figure 1.7

C. options

C1 support mobile (uniquement les modèles TDR 5 et TDR 8)

1.1.6. Description technique

La viande devient particulièrement appétissante quand elle est grillé. L'unité fonctionne avec une combinaison de rayons infrarouges directs et de chaleur de convection.

Le processus est arrêté moyennant l'interrupteur principal (A3).
Le rotor est motorisé moyennant un moteur sans maintenance avec un boîtier de ralentissement.
Le ventilateur assure une répartition uniforme de la chaleur. Vu que les sources de chaleur sont installées en haut dans le gril, le risque d'encrassement et donc de création de fumées reste minimale. L'intérieur des vitres a été traité par une couche thermo-reflétant pour éviter que la chaleur s'échappe.

Les tôles sont exécutées en acier inox (RVS 304 et RVS 430). Le câble d'alimentation de l'appareil est équipé d'une fiche CEE-forme.

1.2. Pictogrammes et symboles

Des étiquettes apposées sur l'unité comportent des mises en garde à propos des températures très élevées des surfaces. En particulier les vitres et le tiroir à graisse peuvent devenir très chauds.

Les pictogrammes suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



Suggestions et conseils en vue de faciliter l'exécution des divers travaux ou manipulations.



AVERTISSEMENT Indique le risque de lésion corporelle ou de sérieux endommagement de l'unité si les instructions ne sont pas scrupuleusement observées.



AVERTISSEMENT Risque de tension électrique.



AVERTISSEMENT Risque de surfaces très chaudes.



Symbole 'recyclage'.



Sens de vue du symbole.

Le pictogramme suivant est apposé sur l'unité.



Risque de surfaces très chaudes.

1.3. Service et assistance technique

Le schéma électrique applicable est rangé dans une enveloppe en plastique à l'intérieur de l'unité.
En cas de pannes, vous pouvez vous adresser à votre fournisseur/service après-vente.
Assurez-vous que vous disposez des données suivantes :

- Modèle
- Numéro de série

Ces données sont mentionnées sur la plaque signalétique.

1.4. Identification de l'unité

La plaque signalétique se trouve du côté droit et comporte les données suivantes :

fri-jado
Fri-Jado B.V. Netherlands www.frijado.com
A TBI Holdings company

MODEL:	NR:
MANUFACTURING DATE:	
PART NUMBER:	

CONDUCTORS:	Hz:
PH3:	AMPS:
PH1:	AMPS:

CE
0063

Figure 1.8 (plaquette signalétique TDR)

1.5. Consignes de sécurité

Généralités
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou de lésion corporelle résultant de la non-observation (stricte) des consignes de sécurité et des instructions de ce manuel, ou de négligence durant l'installation, l'utilisation, l'entretien et la réparation de l'appareil et des éventuels accessoires correspondants mentionnés dans ce document.
L'utilisateur de l'appareil est en tout temps entièrement responsable du respect des consignes et directives de sécurité locales en vigueur.
Pictogrammes, mises en garde et instructions apposés sur l'appareil font partie intégrante des dispositifs de sécurité. Ils ne doivent être ni recouverts ni enlevés et doivent être présents et lisibles durant toute la vie de l'appareil.
Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes illisibles ou endommagés.
--

Spécifications techniques :

Les spécifications indiquées dans ce mode d'emploi ne doivent pas être modifiées.

Modifications :

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de modifications non autorisées dans ou à l'appareil.

 Les faces supérieure, inférieure et arrière de l'unité peuvent être très chaudes.

 Charge maximale sur l'unité 50 kg

 Serrez toujours le frein des deux roues avant de l'unité (voir figure 1.9)

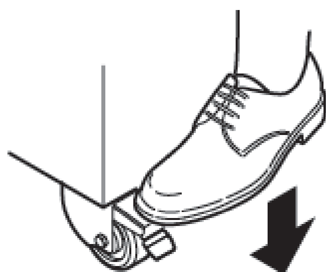


Figure 1.9

En déplaçant l'unité, veillez à ce que les roues pivotantes puissent bouger librement, et que le câble d'alimentation ne soit pas coincé (voir figure 1.10).

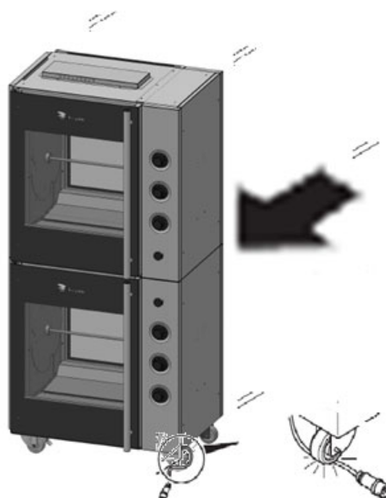
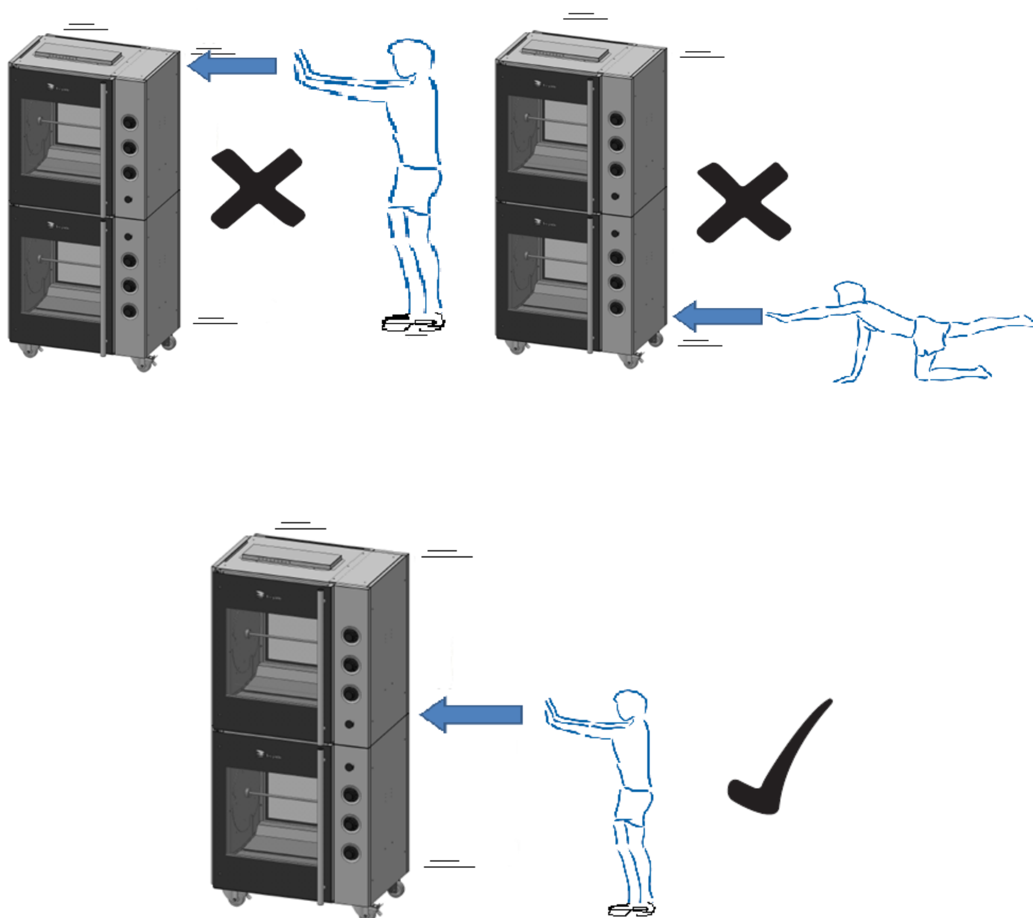


Figure 1.10

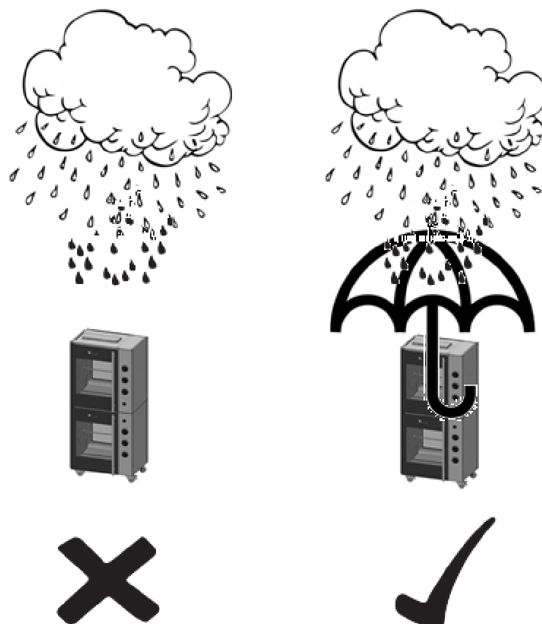
1.5.1. Sécurité,hygiène, conditions générales et garantie

Appliquez les consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez le gril :

- Mettez l'unité hors tension en sortant la fiche de la prise murale avant de déplacer le gril, puis laissez refroidir le gril pendant dix minutes au moins.
- Poussez des côtés quand vous déplacez le gril, à un point au milieu de la hauteur environ. Videz le tiroir à graisse et eau avant de déplacer le gril.



- Les unités équipées de roues ne peuvent pas passer des obstacles d'une hauteur de plus de 10 mm.
- Ce gril ne convient pas pour une utilisation à l’extérieur en raison du risque de court-circuit. Vous pouvez, cependant, ce poser sous un avant-toit.



- En raison du risque de court-circuit, l’appareil ne doit pas être nettoyé au moyen d’un tuyau d’arrosage. Veuillez consulter le chapitre 4 à propos du nettoyahe.
- L’unité se réchauffe fortement pendant les cuissons.
- Le rotor s’arrête dès que la porte est ouverte, par exemple quand vous changez les broches ou autres accessoires.
- Le gril doit être nettoyé périodiquement afin d’assurer son bon fonctionnement, et pour écarter le risque d’incendies (par surchauffe). En particulier, la plaque du ventilateur doit être nettoyée régulièrement.
- Videz le tiroir à graisse avant qu’il se soit trop plein pour éviter qu’il se déverse.

La qualité des produits frais dépend toujours des conditions d’hygiène. Cette règle s’applique dans une large mesure aux produits rôtis. En raison du risque de transmission de la salmonelle, en particulier pour les produits de poulet, il faut veiller à ce que les produits rôtis n’entrent plus en contact avec des produits crus. Il faut toujours éviter de toucher les produits rôtis avec les mains ou des accessoires susceptibles d’avoir été en contact avec de la viande crue.
Si les mains et/ou des accessoires ont été au contact de la viande de poulet crue, il convient de les nettoyer soigneusement.

1.5.2. Conditions générales et garantie

Veuillez adresser vos réclamations, souhaits, remarques et commandes d’accessoires à votre fournisseur.

2. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

2.1 Installation et pose

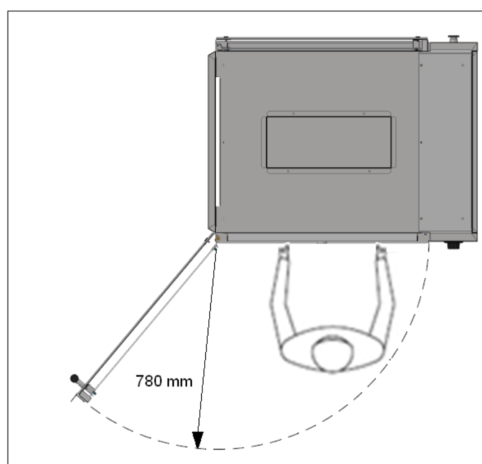


Figure 2,1

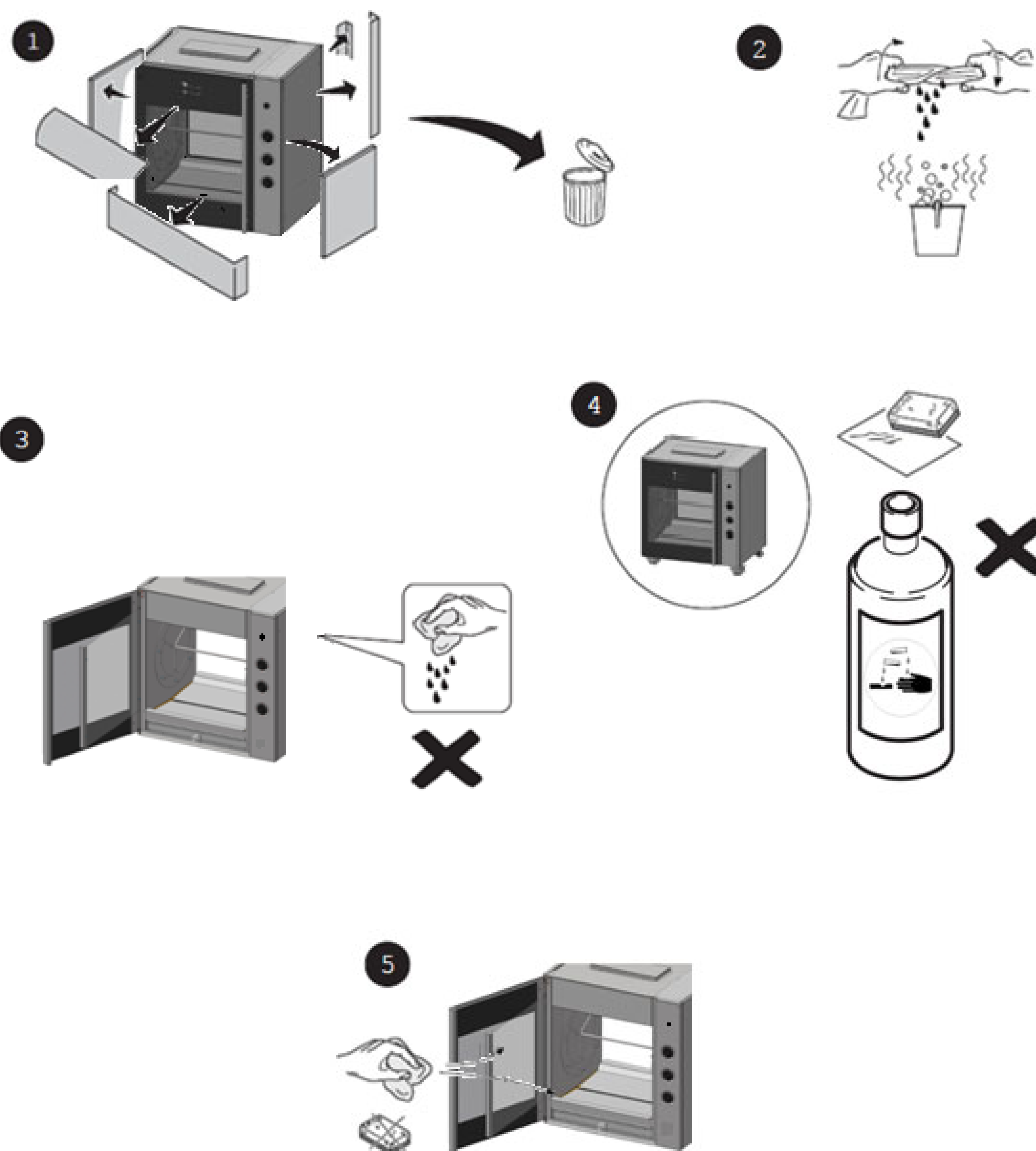
- Le personnel de service doit avoir suffisamment d'espace pour travailler sur l'unité (voir figure 2.1).
- La distance minimale entre le côté service et les parois vitrées ou en bois adjacentes doit mesure au moins 25 cm, tout comme la distance au côté clients.
- Les vitres se réchauffent pendant le cuisson. Veillez donc, quand vous posez l'unité, que les vitres restent hors de la portée des enfants.

 Pensez également a assurer l'accès en cas de travaux de maintenance et d'entretien quand vous posez l'unité.

 Il faudra prévoir suffisamment de dégagement autour du TDR pour que le rotor puisse être installé plus facilement.

 La surface de pose doit être plane et nivelée si l'unité est équipée de roues de pivotement.

2.2 Première utilisation



- Installez les plaques de socle dans le gril (voir figure 2.2).

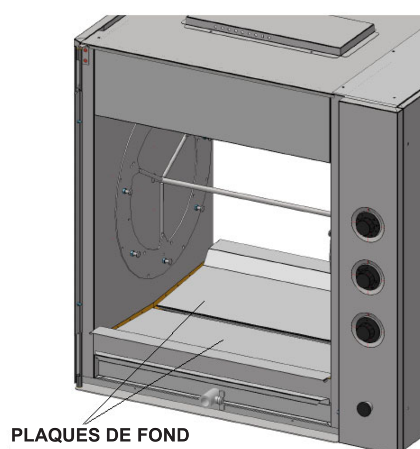


Figure 2.2

- Installez les broches les disques du rotor (voir figure 2.3).

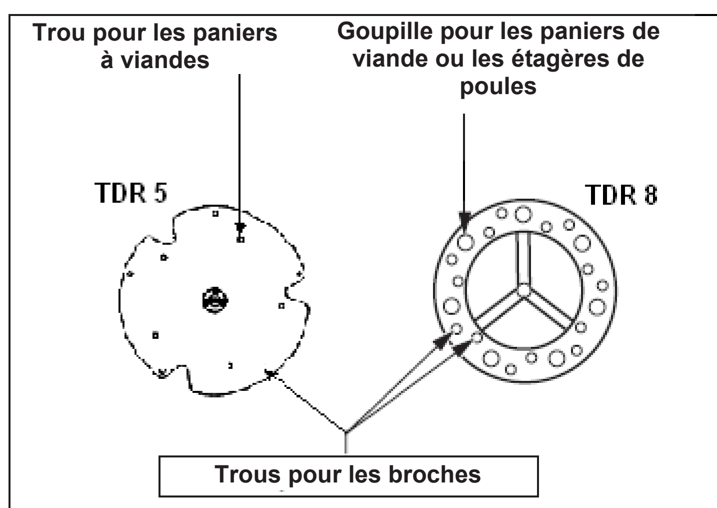
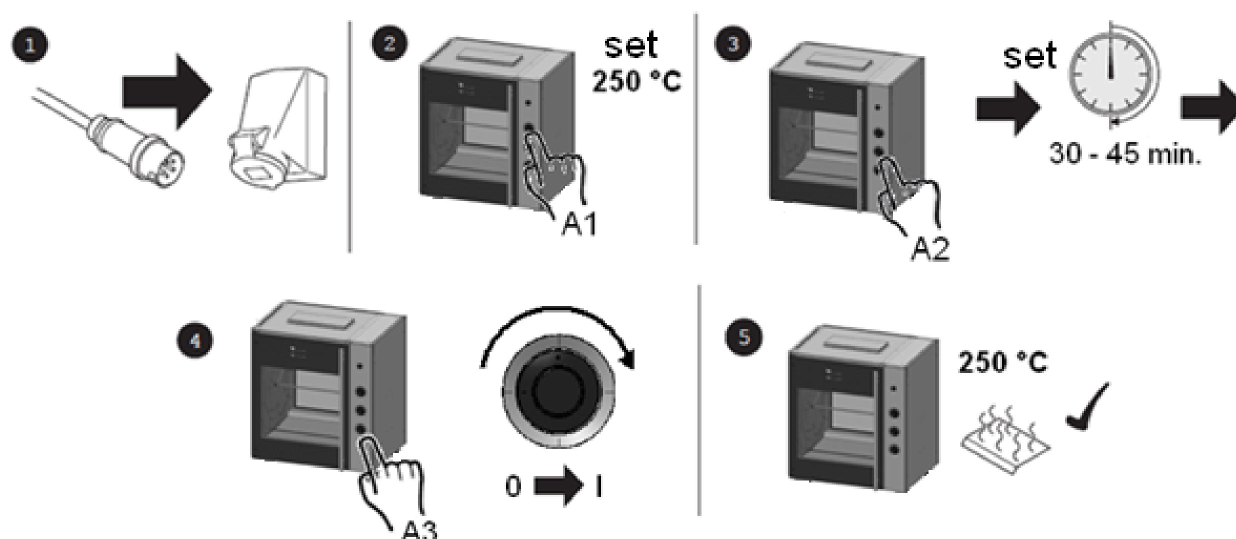


Figure 2.3

Nettoyez bien l'intérieur du gril avec de l'eau savonnée avant de prendre le nouveau gril en service. L'eau savonnée coule dans le tiroir à graisse, et ce dernier doit être vide et nettoyé quand le gril a été nettoyé. Le gril est équipé d'une fiche conforme CCE que vous devez raccorder à la tension adéquate. La prise de courant murale doit être installée par un installateur agréé. Veuillez consulter le chapitre 8 à propos de l'installation électrique requise.

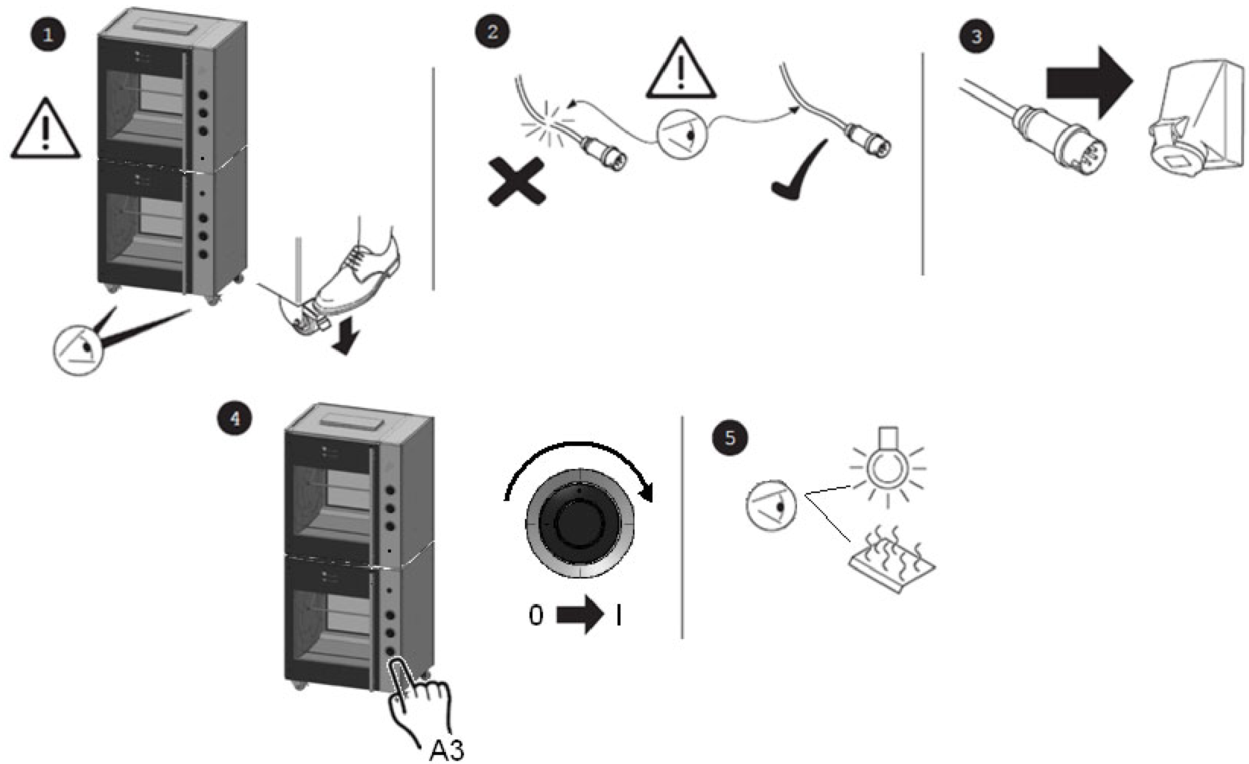
2.2.1 Réchauffage

Laissez le gril vide se réchauffer au moins une demie heure avec la température la plus élevée afin d'éliminer l'odeur de métal (dégagée la première fois).



3. OPERATION ET UTILISATION

3.1 Mise en service de l'unité



INTERRUPTEUR DE PORTE ET BOUTON POUSSOIR DU ROTOR (voir figures 3.1 et 3.2)

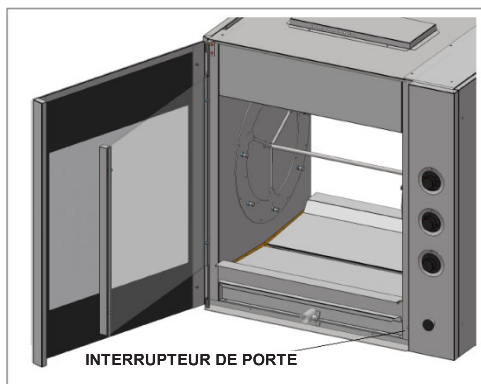


Figure 3.1

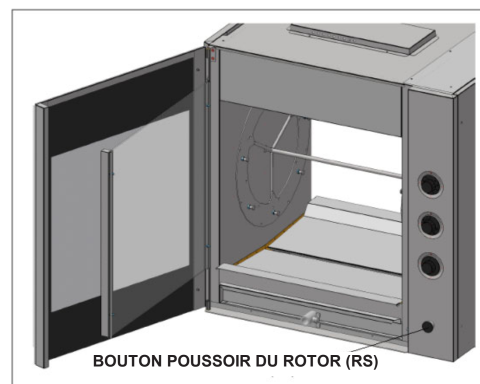


Figure 3.2

3.2 Charger le gril

Quand vous ouvrez l'unité, l'interrupteur de porte est déchargé (voir figure 3.1) de sorte que le rotor s'arrête automatiquement afin de garantir la sécurité de l'opérateur.

Quand la porte est ouverte, il ne sera possible d'actionner le rotor que moyennant le bouton pressoir RS (voir figure 3.2). Cela permet de tourner les broches dans la meilleure position pour prendre ou enlever les produits. Selon le type de gril, le bouton RS sera aligné comme sur la figure 1.6a ou la figure 1.6b.

Chargez le gril de manière uniforme et répartissez les produits sur le gril. Le poids des produits doit être équilibré sur le rotor.
Evitez que les broches, paniers, étagères à poulets etc. vides tournent également.

3.2.1 Charger les broches du gril

Le gril est fourni avec un jeu de broches (voir figure 3.4).

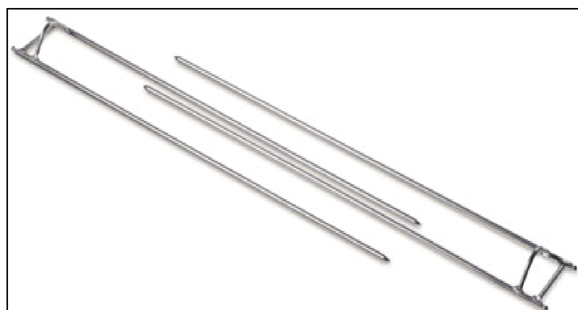


Figure 3.4 (double broche)

Procédez de manière suivante pour enfiler des poulets ou d'autres sortes de volaille sur la broche (voir figure 3.5).

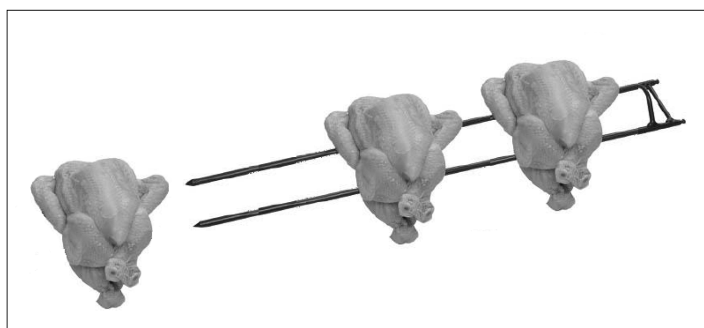


Figure 3.5

1. Piquez une extrémité de la broche à travers le torse de la volaille à la hauteur des ailes. Piquez l'autre extrémité
À travers les pattes. N'oubliez pas de fixer les ailes avec la broche.
2. Laissez un peu d'espace entre les poulets. Cela permettra de dorer le poulet de tous les côtés.

3. Accrochez les broches dans les disques du rotor de sorte que le torse du poulet soit orienté vers le client.
4. Insérez les extrémités de la broche dans les orifices du disque du rotor spécialement prévus à cet effet (voir figure 3.7). Insérez l'autre extrémité dans les orifices correspondants du disque
Opposé.

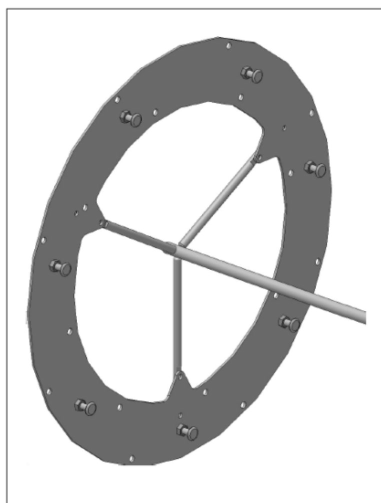


Figure 3.7

5. Procédez de la manière suivante pour installer les autres broches dans le gril :

- Interrupteur principal sur 'I'.
- Lorsque la porte est ouverte, vous pouvez tourner le rotor à l'aide du bouton poussoir RS de sorte que la broche puisse être insérée plus facilement dans le rotor. Maintenez le RS enfoncé jusqu'à ce que le rotor adopte la position correcte ; relâchez le RS pour charger les produits sur le RS.
- Répétez cette procédure jusqu'à ce que le gril soit plein.

3.2.2 Charger des paniers à viande sur les broches du gril (accessoire)

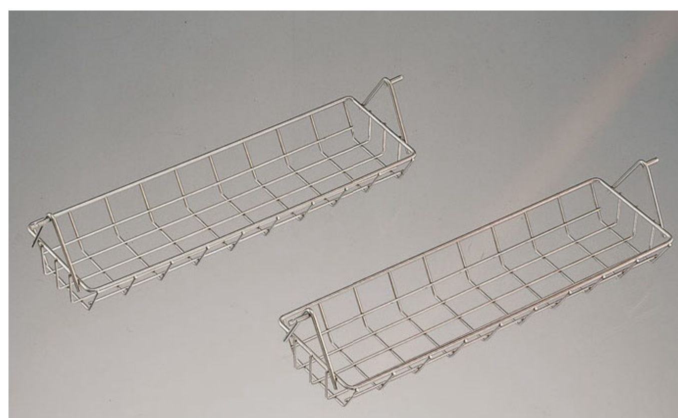


Figure 3.8

Procédez de la manière suivante si vous utilisez des paniers à viande (voir figure 3.8).

- Pour les modèles TDR 5 et TDR 5+5, vous devez insérer les extrémités des paniers à viande dans les orifices correspondants des disques du rotor (voir figure 3.8).
- Pour les modèles TDR 8 et TDR 8+8, vous devez suspendre les paniers à viande aux goupilles correspondantes (voir figures 2.3 et 3.9).

Chargez les paniers uniformément sur le gril et
Assurez qu'il n'y ait pas de morceaux de viande dépassant les paniers.

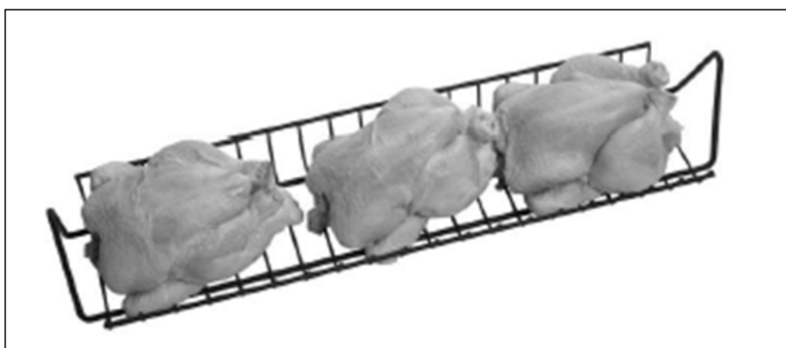


Figure 3.9

3.2.3 Charger des étagères à poulets sur le gril (accessoire)

Vous pouvez procéder selon la méthode décrite sous 3.2.2 quand vous utilisez des étagères à poulets (voir figure 3.10).

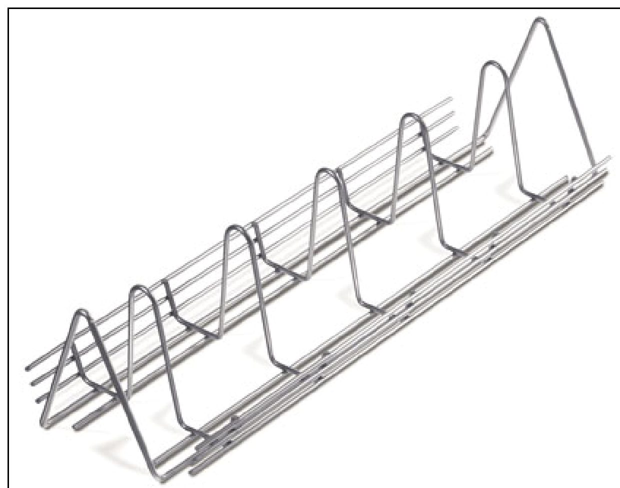


Figure 3.10

Procédez de manière suivante pour enfiler des poulets ou d'autres sortes de volaille sur l'étagère (voir figure 3.11).



Figure 3.11

3.2.4 Charger deux accessoires différents sur le gril

Si vous souhaitez charger deux accessoires différents sur le gril, vous devrez toujours placer un accessoire en moins que le maximum dans le rotor. Placez les accessoires du même type ensemble.

Par exemple,
pour TDR 5 et TDR 5+5 : 1 broche + 2 paniers qui se suivent
pour TDR 8 et TDR 8+8 : 3 broches + 3 paniers qui se suivent



Laissez tourner le rotor au moins une fois chaque fois que vous avez chargé des produits sur le gril et contrôlez si les produits tournent sans obstructions.



Si vous souhaitez des informations ou une documentation des accessoires, vous pouvez contacter votre fournisseur.

3.3 Utilisation du gril

Le gril est équipé d'une minuterie mécanique permettant de régler le temps de cuisson. La cuisson s'arrêtera alors à l'heure que vous aurez configurée :
1. Chargez les produits dans le gril conformément à l'explication sous 3.2.
2. Fermez la porte.
3. Réglez la température à l'aide du bouton A1.
4. Réglez la durée à l'aide du bouton A2.

3.4 La cuisson

Il faudra laisser les portes fermées pendant la cuisson. Il est fortement déconseiller d'ouvrir les portes sans nécessité absolue.



Nettoyez régulièrement le tiroir à graisse pour éviter que la graisse se déverse. Le tiroir est muni d'une goulotte d'évacuation à cet effet.

3.4.1 Régler la température.

Pour tous les types de viande, la température de cuisson idéale sera de 160 °C à 190 °C. Selon le produit, vous pouvez régler la température de 0 à 250 °C. C'est la température au centre du four.

3.4.2 Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend des facteurs suivants :

- La température d'entourage et le courant d'air dans les environs immédiats de l'appareil.
- Le degré de préchauffe (uniquement nécessaire pour cuire du roastbeef).
- La température de cuisson.
- La température de départ des produits.
- Le type de viande, grasse ou maigre.
- Poids et forme du produit : un produit plus lourd avec des dimensions compactes aura un temps de cuisson plus long qu'un produit léger et moins compact.
- La quantité totale de viande à rôtir en une seule fois : plus de viande, plus de temps / moins de viande, moins de viande.
- Les exigences que vous à la température au centre de la viande.



Faites rôtir les poulets entiers de préférence sur les broches. Les poulets sont ainsi enduits de graisse pour garantir que la viande soit bien tendre.

3.5 Sortir les produits du gril



L'intérieur du gril et les vitres sont très chauds après la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les broches ou autres accessoires.

3.5.1 Démonter les broches.

Procédez de la manière suivante pour démonter les broches (voir figure 3.12 à propos du démontage de la double broche) :

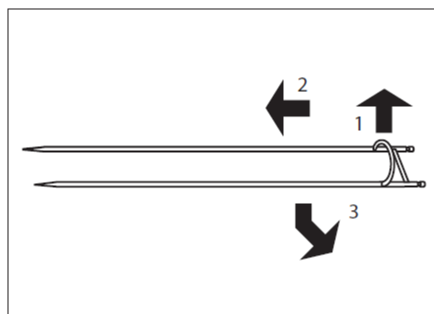


Figure 3.12

1. Tenez la broche fermement.
2. Soulevez un peu l'extrémité avec les cames, puis déplacez la broche dans la direction des extrémités. La broche peut ainsi se dégager.
3. Tenez maintenant la broche par l'autre extrémité, puis sortez-la du gril.

Enlevez les produits en les glissant du gril.

3.5.2 Sortir les étagères à poules (accessoire).

Procédez de préférence la manière suivante pour le TDR 5 et TDR 8 :

1. Soulevez l'étagère un peu des côtés :
2. Déplacez l'étagère vers le côté droit à gauche du gril. D'un côté, l'étagère se dégage.
3. Bougez le côté libre vers vous-même, puis sortez l'étagère du gril.

Selon la quantité de produits que vous aurez préparée, il est possible que vous ayez d'abord à vider les étagères avant que vous puissiez les enlever.

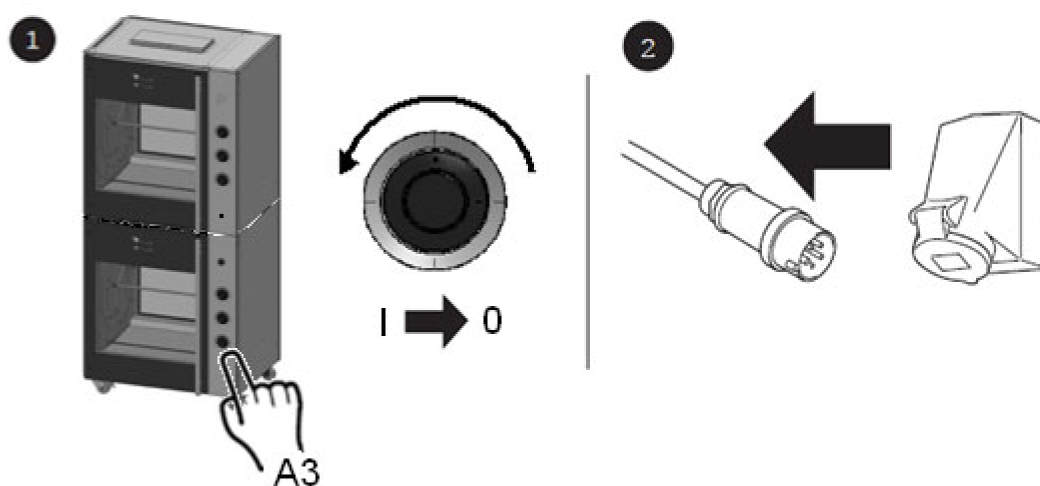
3.5.3 Sortir les paniers à viandes (accessoire).

Au TDR 5 et TDR 8, vous pouvez appliquer le même principe que la méthode décrite sous 3.4.5. Pour TDR 5+5 et TDR 8+8, vous pouvez procéder de la manière suivante :

1. Soulevez le panier à viande un peu des côtés :
2. Bougez une extrémité vers vous-même, puis sortez la panier du gril.

Selon la quantité de produits que vous aurez préparée, il est possible que vous ayez d'abord à vider les paniers avant que vous puissiez les enlever.

3.6 Arrêter l'unité

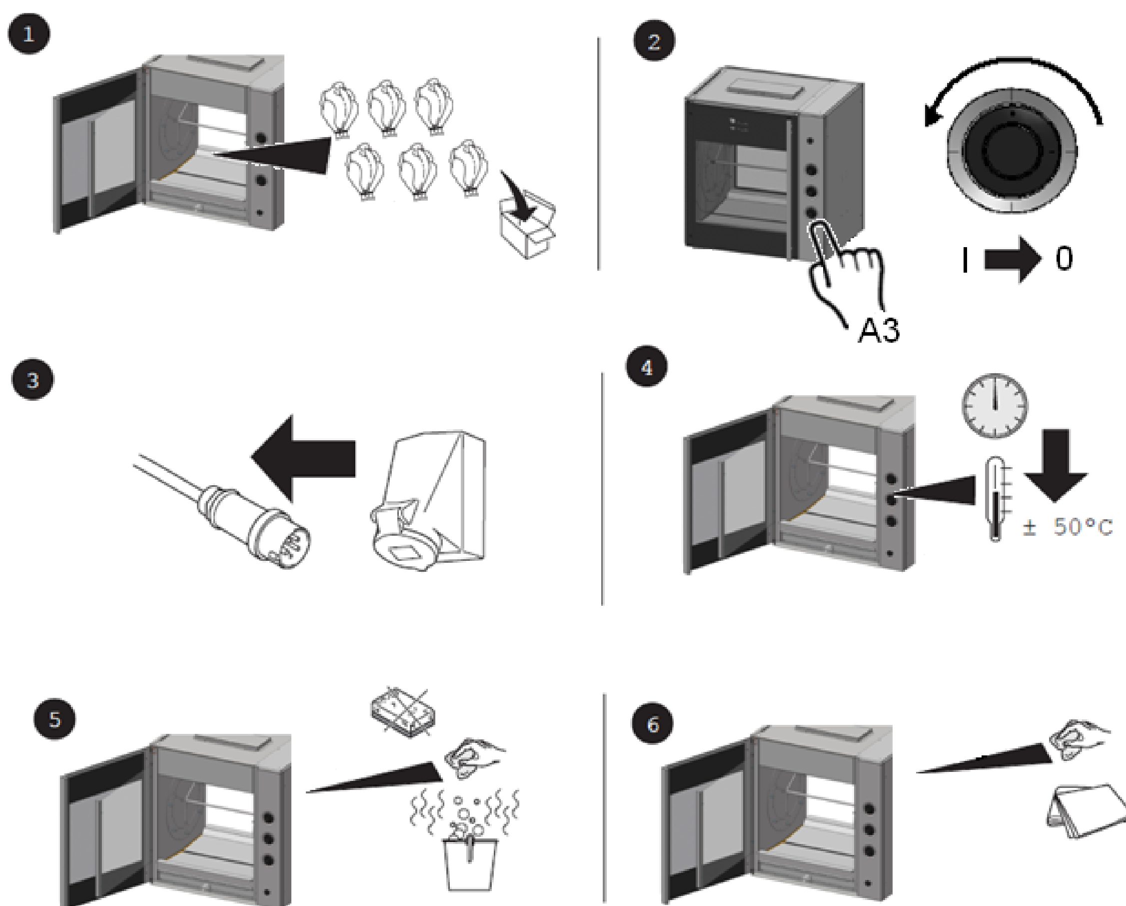


4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil est plus facile à nettoyer juste après l'usage lorsqu'il est encore tiède. Les restes de produit et la graisse sont alors plus faciles à éliminer.
Le nettoyage sera optimal si vous utilisez des produits spécialisés pour fours ou grils disponibles dans le commerce.

Pour des raisons d'hygiène et de maintien de l'appareil dans un état optimal, il importe d'adopter dès le départ un schéma fixe de nettoyage.

4.1 Entretien quotidien



Gril
Rotor et plaques de fond peuvent être démontés confortablement, sans outils. Placez les parties détachables dans un rinçoir ample avec de l'eau brûlante et un produit de nettoyage adapté. Laisser tremper ces pièces toute la nuit puis les nettoyer le lendemain. Videz le tiroir à graisse à l'aide du caniveau spécial installé dans le tiroir. Ouvrez pour cela le tiroir à graisse prudemment, videz le tiroir, puis nettoyez-le à l'aide d'un détergent pur ou dilué dans de l'eau chaude.
Vous pouvez également nettoyer la face intérieure du gril de la même façon. Séchez l'intérieur à l'aide d'un chiffon une fois que vous l'avez nettoyé. Assurez-vous qu'il ne reste pas de produit de nettoyage.

Extérieur
Nettoyez l'extérieur du gril à l'aide de peu d'eau chaude, d'un détergent et une brosse ou éponge. N'utilisez pas d'éponge en acier, elle risque d'érafler la surface, et les éraflures capteraient des encrassements. Après nettoyage, sécher l'extérieur avec un chiffon propre.

La présence d'humidité dans la partie électrique peut provoquer un court-circuit. Evitez toute infiltration d'eau par voie des orifices de ventilation du gril, et ne nettoyez jamais le gril à l'aide d'un tuyau.



Vous gagnerez du temps au nettoyage quand vous couvrez les plaques de fond avec des feuilles en aluminium.

Nettoyez le tableau de commande uniquement avec un chiffon humide. Vous pouvez nettoyer les vitres moyennant un détergent ou de l'eau savonnée. Si possible, laissez les portes vitrées la nuit. Les produits doivent rester bien visibles pendant la cuisson. Il est impératif de nettoyer les vitres régulièrement à l'aide d'un chiffon humide.

4.2 Maintenance périodique



Retirez la fiche de la prise murale.

Lampes halogènes infrarouges
En haut dans l'unité se trouvent les lampes halogènes infrarouges pouréclairer et chauffer le gril.



Ne touchez pas les lampes à la main nue !

Plaque et pale du ventilateur
TDR 5+5 et TDR 8+8:
La plaque du ventilateur avec la grille en haut du gril doit être nettoyée au moins une fois par mois, selon le degré d'encrassement. Vous aurez ainsi la certitude d'une ventilation optimale. Si vous manquez de nettoyer à temps, le temps de cuisson risque d'augmenter ce qui peut provoquer un surchauffe.

Démontez la plaque en dévissant les deux écrous à oreilles (voir figure 4.1). Cette plaque a deux articulations. Basculez-la pour la sortir et nettoyer.

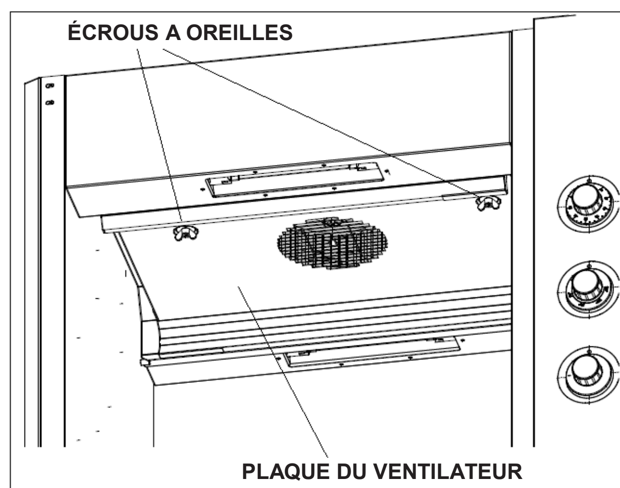


Figure 4.1

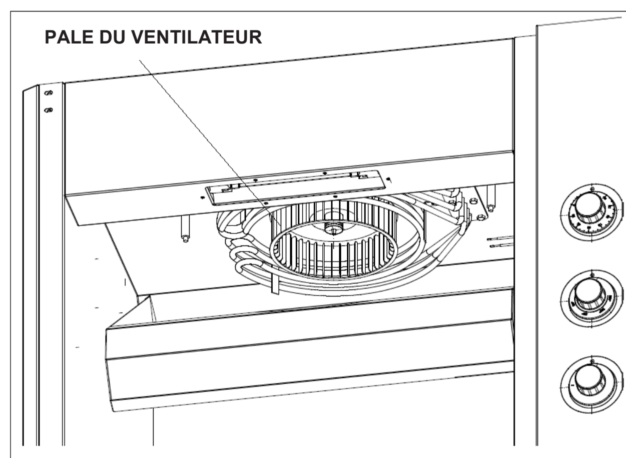


Figure 4.2

Pale du ventilateur
Contrôlez tous les mois le degré d'encrassement de l'arbre du ventilateur. Si possible, démontez-le et nettoyez-le (voir figure 4.2).

5. DYSFONCTIONNEMENTS ET SERVICE / QUE FAIRE ?

En cas de panne, contrôler d'abord les points suivants avant de consulter votre revendeur/service après-vente:

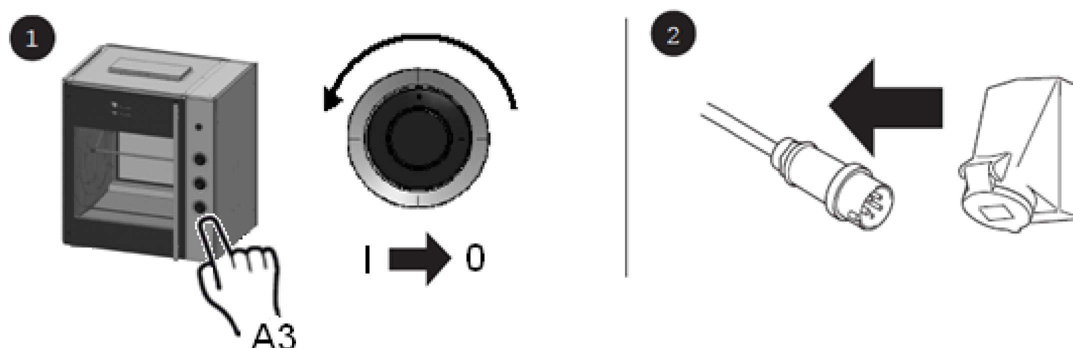
- Est-ce que l'unité est bien sous tension (fusibles et disjoncteur de fuite dans l'armoire à compteur) ?
- Est-ce la minuterie a été réglée correctement ?
- Tous les interrupteurs sont-ils correctement positionnés ?

5.1 Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes :

5.1.1 Une lampe défectueuse

Dysfonctionnement : la lampe halogène infrarouge est cassée
Solution : remplacer la lampe (voir les figures 5.1a et 5.1b)

Procédure :



3. Démontez la lampe cassée en la déplaçant dans le sens de la longueur de la douille (voir figure 5.1a).

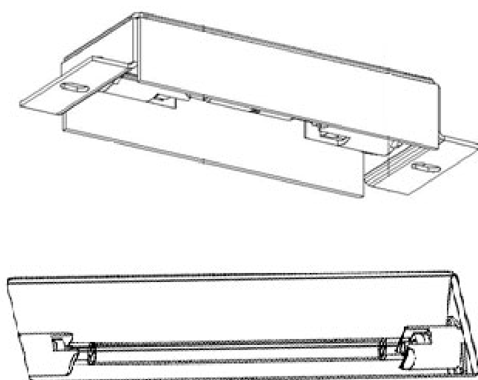


Figure 5.1a

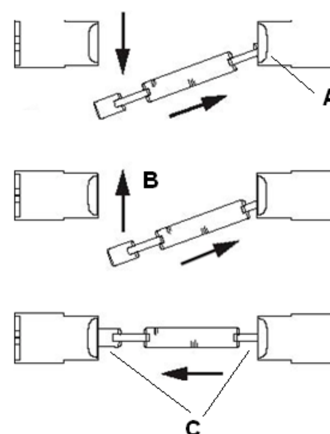


Figure 5.1b

4. Installez la nouvelle lampe (230 V – 500 W). Pressez d'abord un côté de la lampe dans la douille (A). Pressez la lampe dans la position correcte (B) et appliquez la pression du ressort pour établir le contact avec l'autre point de raccordement (voir la figure 5.1b).
5. Assurez-vous que la lampe est serrée correctement entre les deux points de raccordement (C). Si ce n'est pas le cas, déplacez la lampe dans le sens de la longueur jusqu'à ce qu'elle s'engage et se fixe dans les points de raccordement (voir la figure 5.1b).



Ne touchez pas les lampes à la main nue !

L'humidité de vos mains réduira considérablement la durée de vie des lampes ! Utilisez un chiffon propre ou des tissus en papier pour saisir la lampe.

5.1.2 Ventilateur bruyant

Dysfonctionnement : le ventilateur fait du bruit
Solution : nettoyage de la grille, de la plaque et des pales du ventilateur

Le bruit dans le ventilateur peut provenir d'une plaque de ventilation encrassée et/ou de pales de ventilation encrassées. Nettoyez la plaque et les pales de ventilation selon les instructions du paragraphe 4.2.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les spécifications techniques des différents modèles du gril de la série TDR sont représentées dans le tableau suivant.

Modèle	TDR 5	TDR 8	TDR 5+5	TDR 8+8
Dimensions				
- Largeur	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Profondeur	660 mm	830 mm	660 mm	830 mm
- Hauteur	895 mm	1 050 mm	1 775 mm	2 080 mm
Poids				
- brut	152 kg	216 kg	306 kg	435 kg
- net	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Installation électrique				
- Tension	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz
	400/230 V	400/230 V	400/230 V	400/230 V
Puissance à installer	6.6 kW	10,5 kW	13.2 kW	21 kW
Courant nominal max.	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Température ambiante maximale	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Fiche	CEE-forme 16 A	CEE-forme 16 A	CEE-forme 32 A	CEE-forme 32 A
Longueur du câble	env.. 2.20 m	env.. 2.20 m	env.. 2.20 m	env.. 2.20 m
Pression sonore (au poste de travail)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Accessoires standard	mode d'emploi	mode d'emploi	mode d'emploi	mode d'emploi
	5 doubles broches	8 doubles broches	10 doubles broches	16 doubles broches
Gril				
- Longueur utile de la broche	45 cm	60 cm	45 cm	60 cm
- Capacité	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg

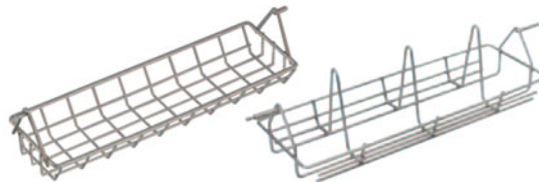
7. ACCESSOIRES ET OPTIONS

Pour tous les modèles de la série TDR, nous pouvons fournir les accessoires suivants :



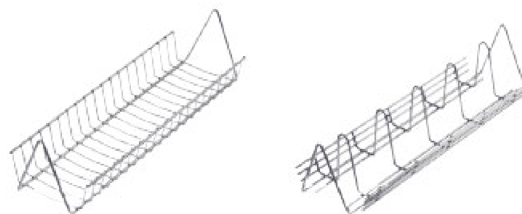
Double broche V broche

Spécialement pour TDR 5 et TDR 5 +5 :



Panier de viande Étagère de poules

Spécialement pour TDR 8 et TDR 8 + 8 :



Panier de viande Étagère de poules

Les accessoires suivants sont livrables en option :

- support mobile C1 (voir figure 1.1a ; uniquement pour TDR 5 et TDR 8).
- poignée (sans image) pour commande Pass-Through.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO FUTURO

Per ulteriori dettagli in merito alla validità e durata della garanzia siete pregati di rivolgervi al vostro fornitore. Inoltre rimandiamo l'interessato alle nostre Condizioni Generali di Vendita disponibili a richiesta.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni o infortuni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni, dal non aver messo in atto le usuali misure cautelative o i criteri di accuratezza nel maneggiare, tenere in funzione, manutenzionare o riparare l'apparecchio oggetto di questa documentazione, anche qualora tali misure cautelative non siano esplicitamente menzionate o descritte nella documentazione.

A seguito della continua evoluzione mirata al miglioramento dei prodotti, potrebbero riscontrasi delle lievi differenze fra l'unità in vostro possesso e quella descritta nella presente documentazione. Per tale ragione le istruzioni fornite hanno solo un valore indicativo ai fini dell'installazione, della manutenzione e della riparazione dell'unità descritta in questo manuale.

La presente documentazione è stata redatta con la massima cura, ciò nonostante il costruttore non si ritiene responsabile per gli eventuali errori in essa contenuti o per le conseguenze che ne derivano.

SOMMARIO

SOMMARIO ... 3
1. PREMESSA ... 5
1.1. Generalità ... 5
1.1.1. Esempi dei modelli disponibili ... 5
1.1.2. Disimballaggio dell'unità ... 6
1.1.3. Rimozione del pallet ... 7
1.1.4. Descrizione del prodotto / dotazioni standard ... 8
1.1.5. Descrizione dei diversi componenti del grill ... 8
1.1.6. Descrizione tecnica ... 9
1.2. Pittogrammi e simboli ... 10
1.3. Manutenzione e assistenza tecnica ... 11
1.4. Identificazione dell'unità ... 11
1.5. Prescrizioni di sicurezza ... 11
1.5.1. Sicurezza, igiene, condizioni generali e garanzia ... 13
1.5.2. Condizioni generali e garanzia ... 14
2. INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO ... 15
2.1. Installazione e disposizione ... 15
2.2. Il primo utilizzo ... 16
2.2.1. Preriscaldamento ... 18
3. UTILIZZO E FUNZIONAMENTO ... 19
3.1. Accensione dell'unità ... 19
3.2. Caricamento del grill ... 20
3.2.1. Caricamento del grill con spiedi ... 20
3.2.2. Caricamento del grill con cestelli per la carne (accessorio) ... 21
3.2.3. Caricamento del grill con rastrelliere per pollame (accessorio) ... 22
3.2.4. Caricamento del grill con due accessori diversi. ... 23
3.3. Azionamento del grill ... 23
3.4. Il processo di cottura alla griglia ... 24
3.4.1. Impostazione della temperatura ... 24
3.4.2. Tempi di grigliatura ... 24
3.5. Rimozione dei prodotti dal grill ... 24
3.5.1. Rimozione dagli spiedi. ... 25
3.5.2. Rimozione delle rastrelliere per il pollame (accessorio). ... 25
3.5.3. Rimozione dei cestelli per la carne (accessorio) ... 25
3.6. Spegnimento dell'unità ... 26

4. PULIZIA E MANUTENZIONE 27
4.1. Manutenzione quotidiana 27
4.2. Manutenzione regolare 28
5. GUASTI E ASSISTENZA; MODALITÀ OPERATIVE 30
5.1. Le seguenti avarie si possono riparare da soli: 30
5.1.1. Una lampada fulminata 30
5.1.2. Ventilatore rumoroso 31
6. SPECIFICHE TECNICHE 32
7. ACCESSORI E OPZIONI 33

1. PREMESSA

1.1. Generalità

Le presenti istruzioni sono destinate all'utilizzatore del TDR. Verranno esposti aspetti concernenti le possibilità offerte e le modalità d'uso dell'apparecchio, e verranno inoltre esaminate le caratteristiche operative che consentono un uso prolungato nel tempo, efficiente e sicuro dell'unità. Tutti i pittogrammi, i simboli e i disegni di questa guida si applicano a tutte le versioni del TDR.

1.1.1. Esempi dei modelli disponibili

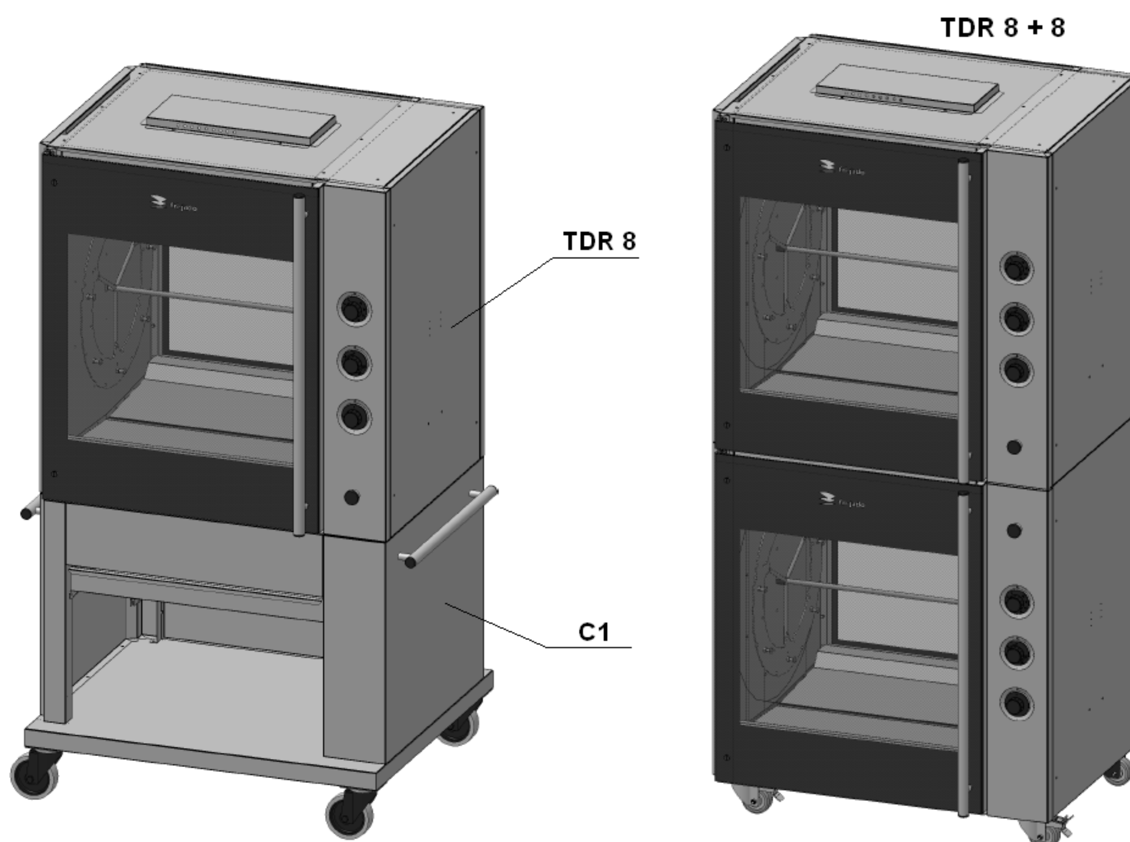


Figura 1.1a

Figura 1.1b

1.1.2. Disimballaggio dell'unità

Il grill è imballato in una guaina protettiva di plastica dotata di angoliere protettive e rivestita da una scatola di cartone. Tutte le unità sono posizionate su un pallet in legno. Intorno alla scatola e al pallet sono tese due cinghie di fissaggio.

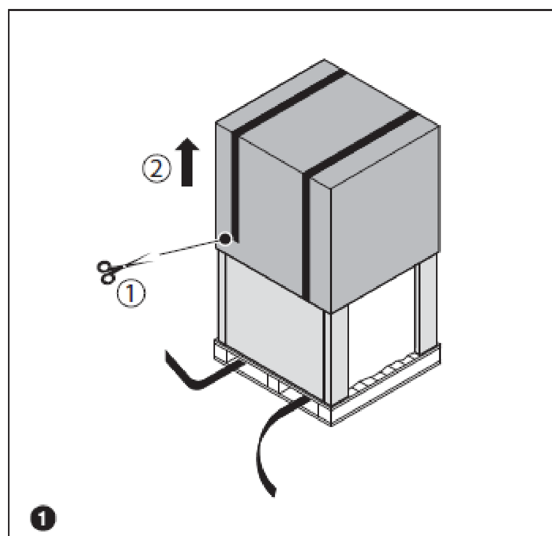


Figura 1.2a

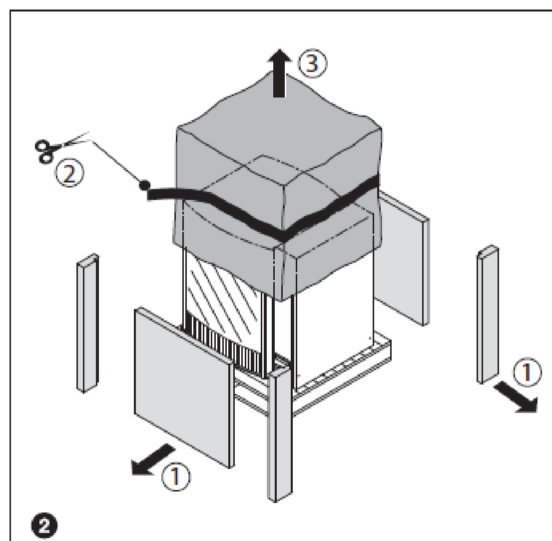


Figura 1.2b

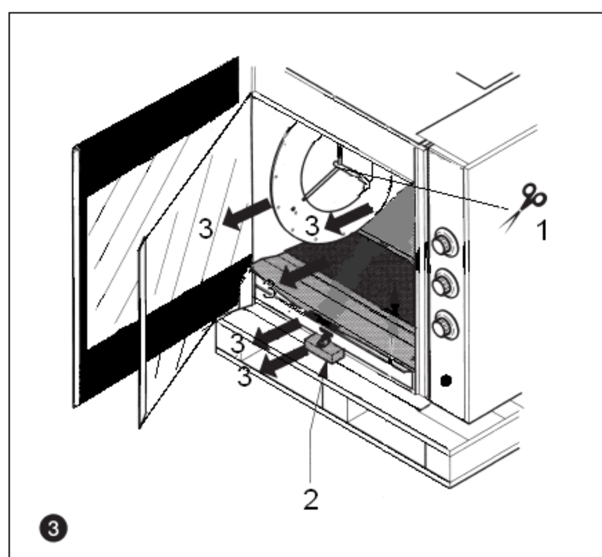
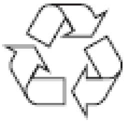


Figura 1.2c

Indicazioni per la figura 1.2c:
1. Tagliare le due protezioni per il trasporto del rotore su entrambi i lati
2. Rimuovere trasporto il cubetto da trasporto del gocciolatoio
3. Rimuovere tutti i rimanenti materiali d'imballaggio dall'unità
4. Estrarre gli accessori standard.



Tutti i materiali d'imballaggio utilizzati per il grill possono essere riciclati. Controllare lo stato dell'unità alla ricezione. In caso di danneggiamenti conservare il materiale d'imballaggio e prendere contatto con la ditta che ha eseguito il trasporto entro 15 giorni dalla ricezione.

1.1.3. Rimozione del pallet

Prima di disimballare l'unità è necessario smontare il pallet. Utilizzare a tal fine le istruzioni della figura 1.5.

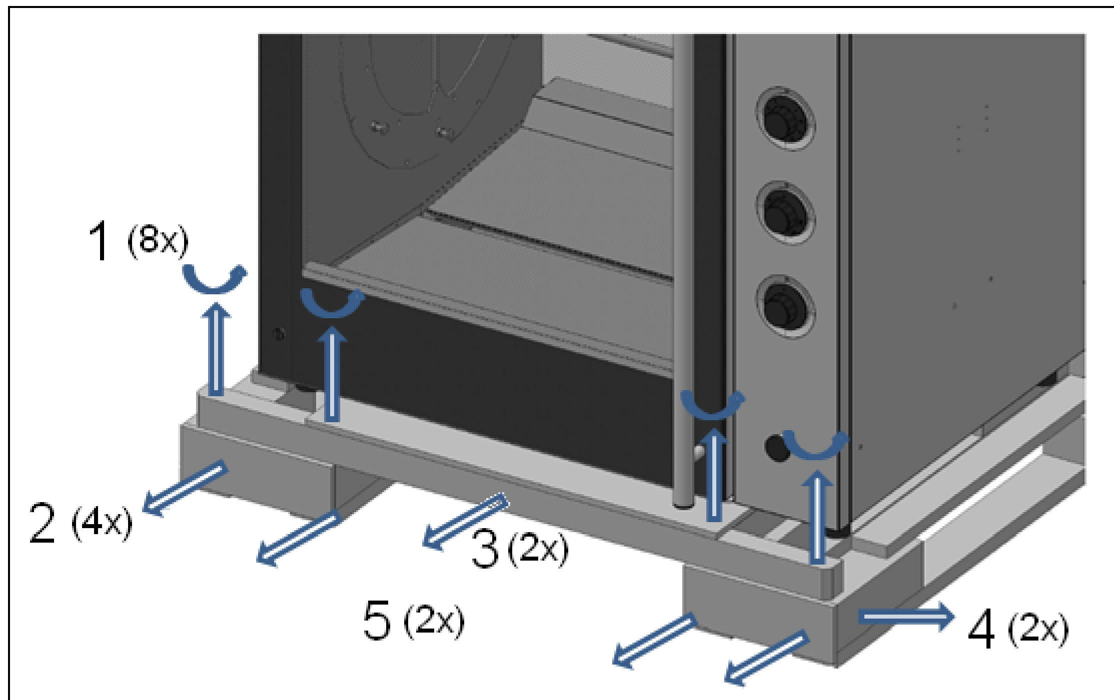


Figura 1.5

1.1.4. Descrizione del prodotto / dotazioni standard

Nel grill si trovano i seguenti accessori standard:

- Spiedi
- Istruzioni per l'uso.

1.1.5. Descrizione dei diversi componenti del grill

Aprire il pieghevole delle istruzioni per l'uso, e identificare quali immagini si riferiscono al proprio grill:

Guardare sul lato anteriore del foglio

Illustrazione	Spiegazione
Copertina	TDR 5 / TDR 5+5
1.1a	TDR 8 e base C1
1.1b	Doppio grill TDR 8+8
1.6	Pannello del grill a controllo manuale

A. pannello operativo del grill a controllo manuale (v. figure 1.6a e 1.6b)
A1 Impostazione della temperatura (0 °C – 250 °C)
A2 Impostazione della durata (0 – 120 min.)
A3 Interruttore generale
● Pulsante del rotore (RS)

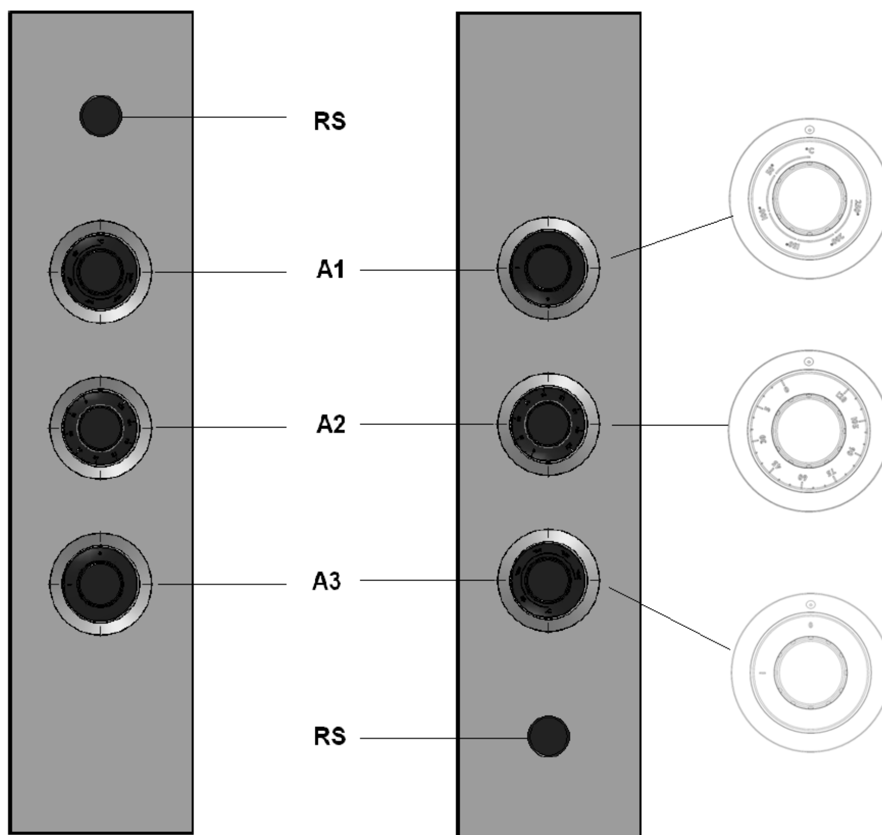


Figura 1.6a Figura 1.6b

B. accessori standard
B1 Vaschetta gocciolatoio del grill (v. figura 1.7)

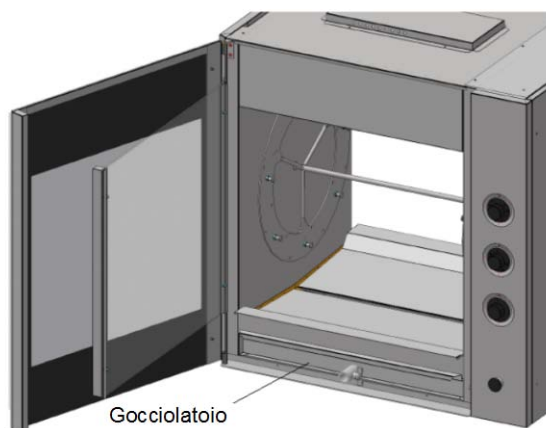


Figura 1.7

C. opzioni
C1 Base mobile (solo modelli TDR 5 e TDR 8)

1.1.6. Descrizione tecnica

La cottura al grill è un ottimo modo di maniera cucinare carne straordinariamente saporita. Nell'unità è utilizzata una combinazione di irraggiamento diretto agli infrarossi e convezione del calore.

Il processo di grigliatura può essere arrestato agendo sull'interruttore generale (A3). Il rotore del girarrosto viene azionato dal motore esente da manutenzione e da un riduttore. Il ventilatore assicura la distribuzione uniforme del calore. Poiché le fonti di calore sono posizionati nella parte superiore della griglia, esse restano pulite, e quindi il fumo è ridotto al minimo. La superficie interna dei vetri è dotata di un rivestimento termoriflettente che mantiene il calore all'interno del forno.

Il rivestimento di lamiera è realizzato in acciaio inossidabile (RVS 304 e RVS 430). Il cordone elettrico è dotato di una spina a norma CEE.

1.2. Pittogrammi e simboli

Delle etichette sull'unità segnalano le superfici che raggiungono temperature elevate. In particolare, le finestre e il gocciolatoio possono raggiungere temperature elevate.

In questa guida sono utilizzati i seguenti pittogrammi di avvertenza:



Suggerimenti e consigli che vi permetteranno di svolgere compiti o interventi in modo pi agevole.



ATTENZIONE. Evidenzia il rischio di infortunio o di serio danneggiamento dell'unità se le istruzioni non vengono seguite con attenzione.



ATTENZIONE. Pericolo di scariche elettriche.



ATTENZIONE. Rischio di ustioni causate da superfici ad elevata temperatura.



Marchio per i materiali riciclabili.



Direzione di osservazione.

Sull'unità è applicato il seguente pittogramma.



Rischio di ustioni causate da superfici ad elevata temperatura.

1.3. Manutenzione e assistenza tecnica

Lo schema elettrico relativo all'apparecchio è immesso in un involucro di plastica all'interno dell'unità.
In caso di disservizio potrete rivolgervi al vostro fornitore/ servizio di assistenza tecnica. In tale eventualità si consiglia di tenere a portata di mano i seguenti dati:

- Modello
- Numero di serie.

Questi dati identificativi sono disponibili sulla targhetta di identificazione.

1.4. Identificazione dell'unità

La targhetta di identificazione si trova sul lato destro dell'unità e contiene i seguenti dati:

fri-jado

Fri-Jado B.V. Netherlands www.frijado.com

A TBI Holdings company

MODEL:	NR:
MANUFACTURING DATE:	
PART NUMBER:	

CONDUCTORS:	Hz:
PH3:	AMPS:
PH1:	AMPS:

CE 0063

Figura 1.8 (Targhetta identificativa TDR)

1.5. Prescrizioni di sicurezza

Generalità

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni o infortuni causati dal non aver osservato (strettamente) le prescrizioni relative alla sicurezza e le istruzioni contenute nella presente documentazione, o da negligenze incorse durante l'installazione, l'uso, la manutenzione e la riparazione dell'unità indicata in questa documentazione e degli eventuali accessori a corredo.
La responsabilità inerente al rispetto delle direttive e prescrizioni di sicurezza vigenti in ambito locale è sempre e completamente a carico dell'utilizzatore dell'unità.
I pittogrammi, le avvertenze o le istruzioni riportate sull'unità fanno parte delle misure di sicurezza messe in atto. In quanto tali dispositivi non devono essere occultati o rimossi e devono rimanere disponibili e chiaramente leggibili per tutto il ciclo di utilizzo dell'apparecchio.
Pittogrammi, avvertenze o istruzioni divenuti illeggibili o danneggiati, devono essere sostituiti immediatamente.

Specifiche tecniche:

Le specifiche menzionate nella presente documentazione non devono essere modificate.

Modifiche:

In caso di modifiche non autorizzate apportate all'interno o all'esterno dell'unità, viene a cessare qualsiasi responsabilità del costruttore.

**I lati superiore, inferiore e posteriore dell'unità possono essere caldi.**

**Il peso massimo applicabile sopra l'unità è di 50 kg.**

**Mantenere sempre azionati i freni di entrambe le ruote anteriori dell'unità (vedere figura 1.9)**

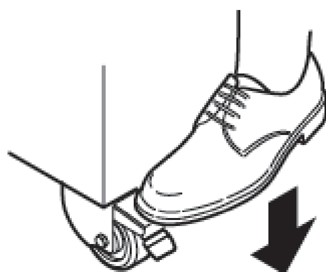


Figura 1.9

Quando si sposta l'unità prestare attenzione che le rotelle possano muoversi liberamente, e non possano comprimere il cordone di alimentazione (v. figura 1.10).

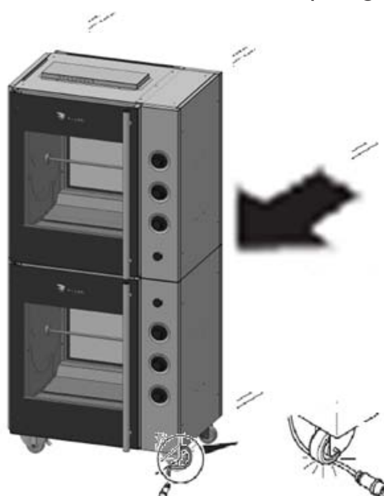
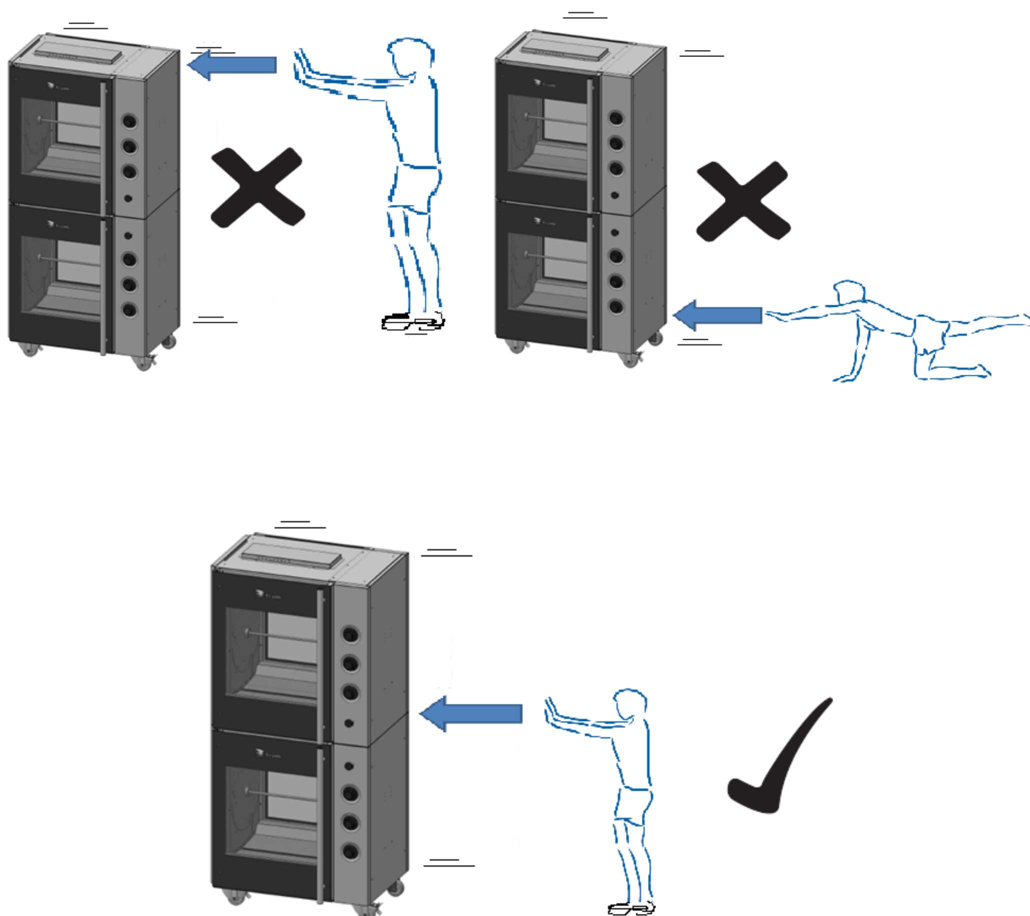


Figura 1.10

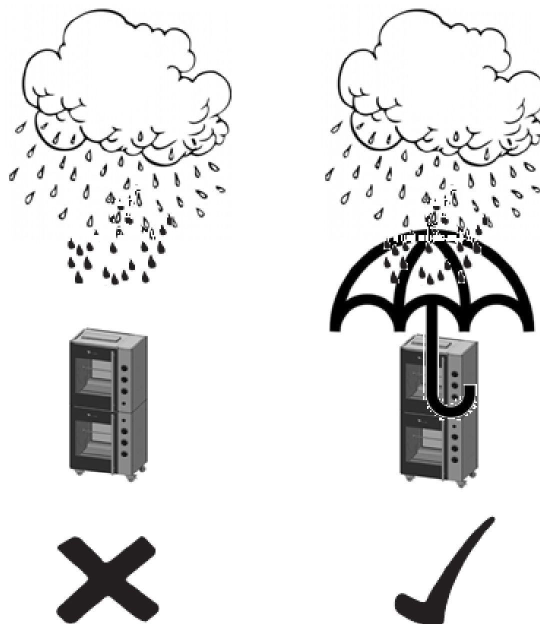
1.5.1. Sicurezza, igiene, condizioni generali e garanzia

Quando si utilizza il grill, si devono mettere in atto le seguenti precauzioni di sicurezza:

- In caso di riposizionamento/spostamento del grill, disconnettere sempre prima la corrente estraendo la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'unità per almeno dieci minuti.
- In caso di spostamento il grill deve essere spinto su un punto situato circa a metà dell'altezza totale delle superfici laterali. Svuotare le vaschette di grassi e acqua prima di qualsiasi spostamento del grill.



- Le unità che sono dotati di rotelle non possono superare ostacoli (gradini, soglie) più alti di 10 mm.
- In relazione ai rischi di cortocircuito il vostro grill non è adatto per uso esterno. Il posizionamento al di sotto di una tettoia è consentito.



- In relazione al rischio di cortocircuito l'apparecchio non deve essere pulito con acqua corrente. Per le istruzioni di pulizia vedere il capitolo 4.
- Durante la grigliatura l'unità può diventare calda.
- Durante il posizionamento o spostamento di spiedi o altri accessori, il rotore si arresta all'apertura della porta.
- Il grill deve essere pulito a intervalli regolari per potere funzionar correttamente e evitare rischi di incendio (surriscaldamento). In particolare il dispositivo di ventilazione.
- Il gocciolatoio va svuotato tempestivamente per evitare la fuoriuscita del contenuto.

La qualità di un alimento fresco è sempre in parte dipendente dalle condizioni igieniche. Ciò vale in particolare per gli alimenti cotti al grill. A causa del pericolo di contagio causato dai batteri della salmonellosi, si dovrà evitare, specialmente nella preparazione di alimenti a base di pollame, il contatto fra gli alimenti ancora crudi e quelli già cotti. Inoltre va sempre evitato il contatto fra alimenti già cotti e le mani o le stoviglie/gli utensili venuti a contatto con alimenti a base di carne di pollo cruda.
Dopo aver toccato la carne di pollo cruda con le mani o con utensili, occorre lavare accuratamente le mani e gli utensili.

1.5.2. Condizioni generali e garanzia

Per reclami, richieste, carenze e ordini di accessori si prega di contattare il proprio fornitore.

2. INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO

2.1. Installazione e disposizione

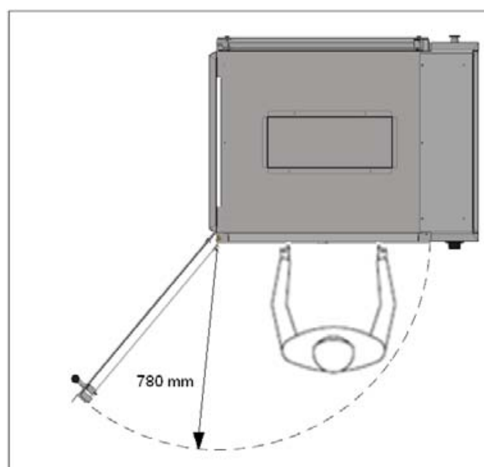


Figura 2.1

- Il personale deve disporre di uno spazio adeguato per l'impiego dell'unità (v. figura 2. 1).
- La distanza tra il lato di servizio ed eventuali parti vetrate o pareti di legno deve essere di almeno 25 cm. Lo stesso vale per il lato cliente.
- Durante la grigliatura i vetri diventano caldi. Nella disposizione assicurarsi che i vetri restino fuori dalla portata dei bambini.



Nella disposizione dell'unità bisogna anche prendere in considerazione l'accessibilità in caso di lavori di manutenzione e di servizio.

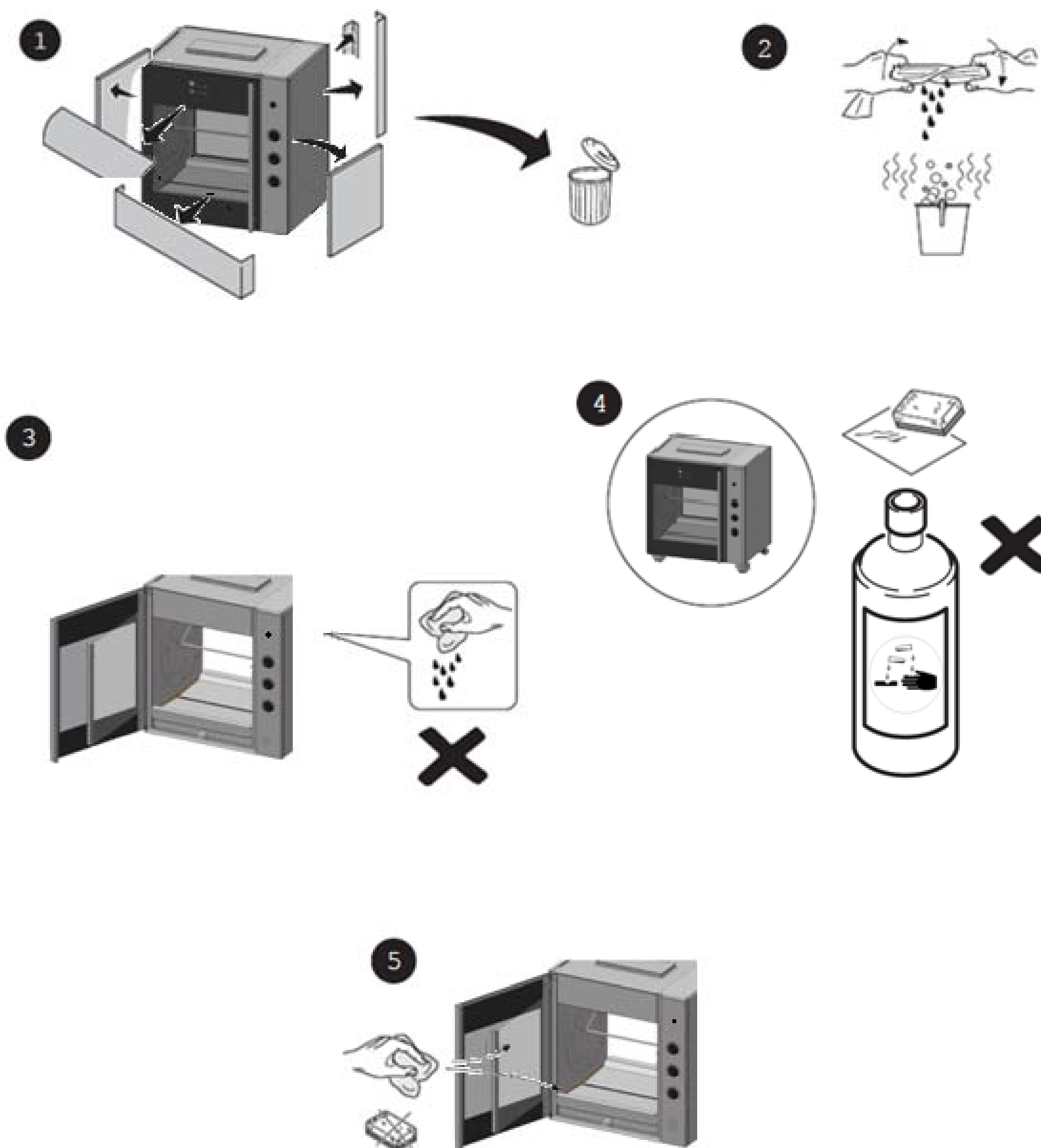


Lasciare attorno al TDR uno spazio sufficiente per potere installare il rotore con facilità.



Se l'unità è dotata di rotelle (girevoli), la superficie di appoggio deve essere piana e livellata.

2.2. Il primo utilizzo



- Posizionare i ripiani nello scomparto del grill (v. figura 2.2).

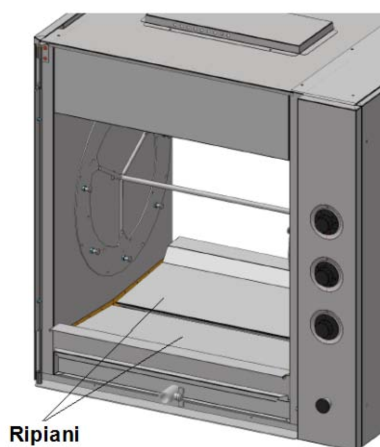


Figura 2.2

- Posizionare gli spiedi nei dischi del rotore (v. figura 2.3).

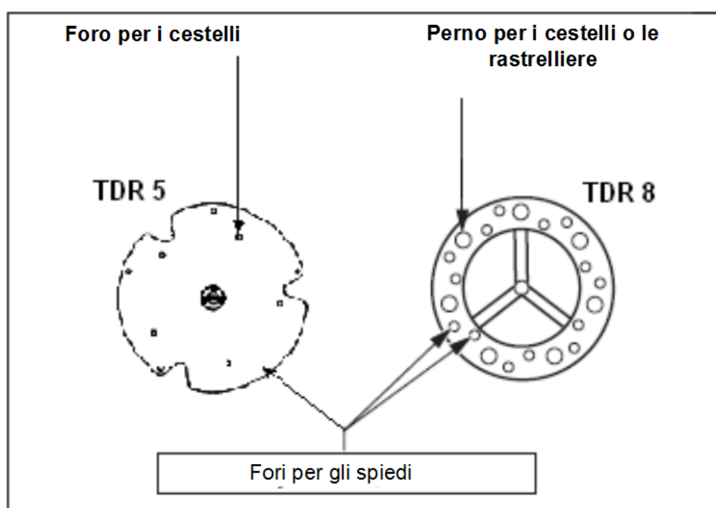
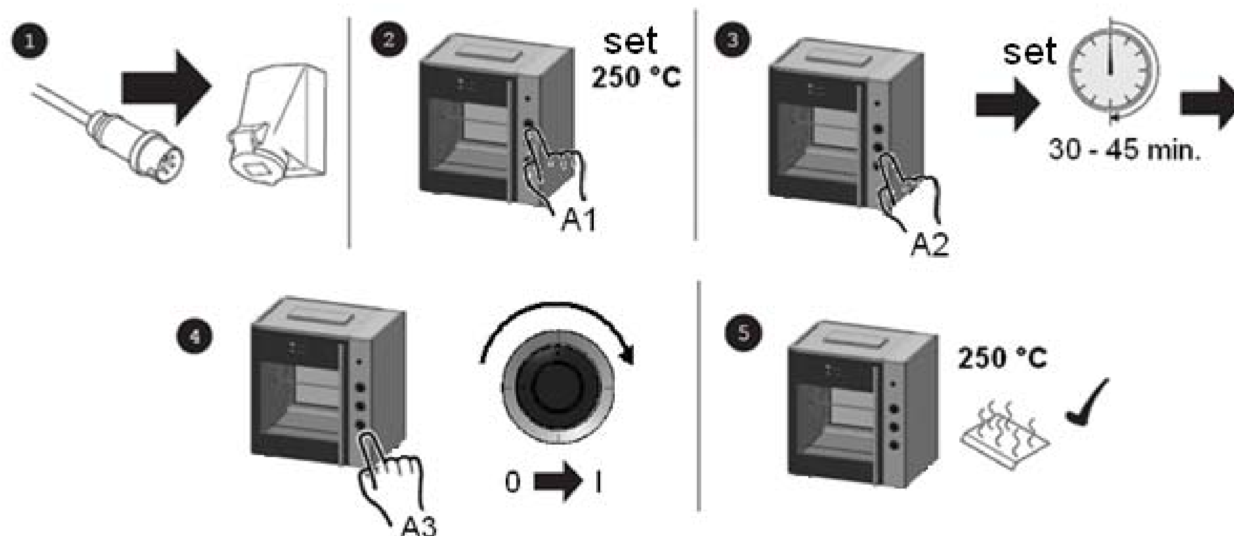


Figura 2.3

Prima di mettere in funzione il grill per la prima volta, è necessario pulire a fondo l'interno del grill. La soluzione di acqua e sapone scorre nel gocciolatoio deve essere svuotato e pulito dopo avere eseguito la pulizia della griglia. Il grill è dotato di una presa conforme CEE e deve essere collegato esclusivamente alla tensione corretta. La presa di corrente deve essere installata da un installatore qualificato. Per l'installazione elettrica necessaria consultare il capitolo 8.

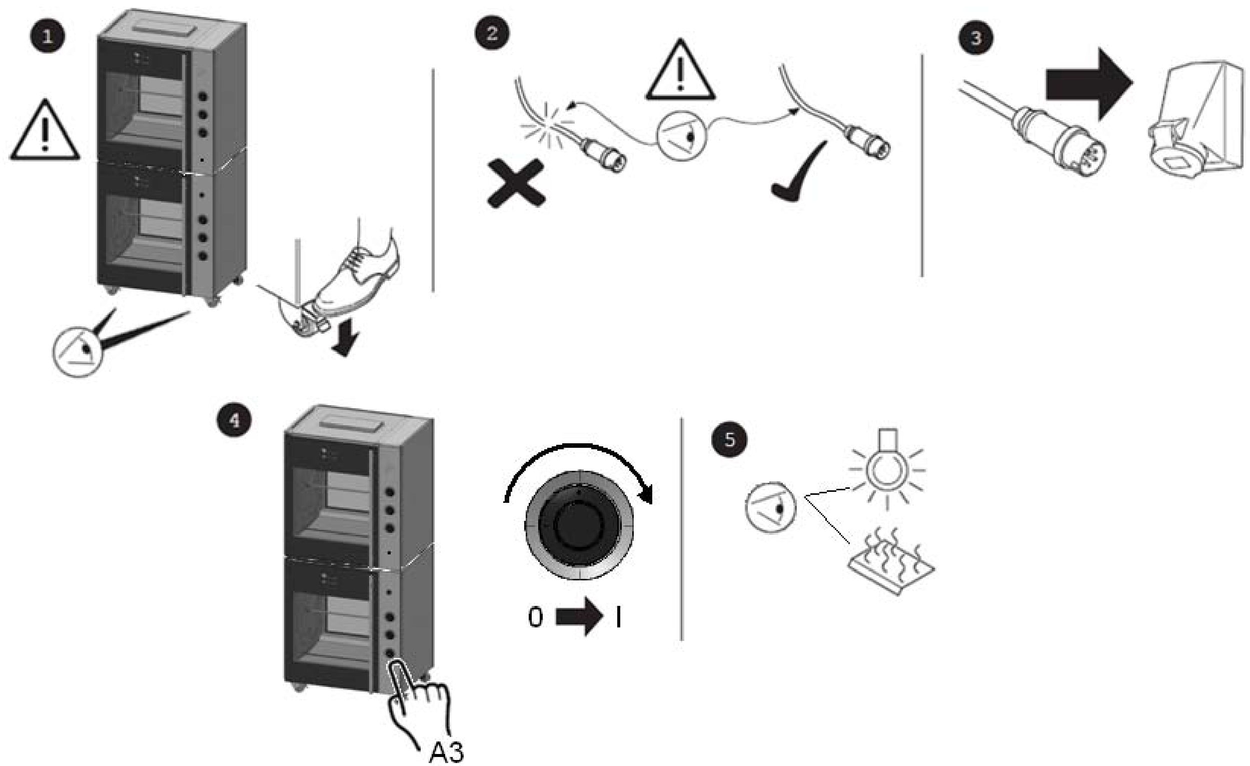
2.2.1. Preriscaldamento

È necessario portare l'apparecchio alla temperatura più elevata e mantenervelo per almeno mezz'ora per rimuovere l'odore di metallo (liberato in occasione del primo utilizzo).



3. UTILIZZO E FUNZIONAMENTO

3.1. Accensione dell'unità



INTERRUTTORE PORTA E PULSANTE ROTORE (v figure 3.1 e 3.2)

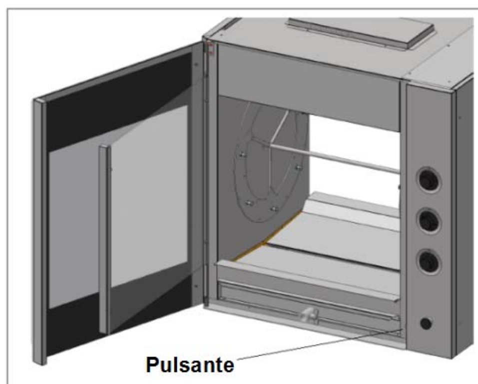


Figura 3.1

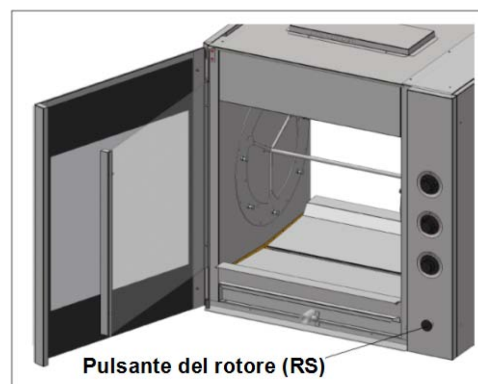


Figura 3.2

3.2. Caricamento del grill

All'apertura dell'unità l'interruttore della porta si solleva (v. figura 3.1) causando l'arresto automatico del rotore al fine di assicurare la protezione dell'operatore.

Mentre la porta è aperta è tuttavia possibile azionare il rotore usando il pulsante del rotore RS (v. figura 3.2). In questo modo è possibile ruotare tutti i perni dello spiedo nella posizione migliore per l'inserimento o la rimozione dei prodotti. A seconda del tipo di griglia l'RS è posizionato come in figura 1.6a e figura 1.6b.

Quando si carica il gill è necessario prestare attenzione affinché il grill venga caricato in modo ordinato ripartendo uniformemente il carico. La distribuzione di massa dei prodotti sul rotore deve essere equilibrata.
Non lasciare girare spiedi, cesti, rastrelliere per pollame o accessori simili vuoti.

3.2.1. Caricamento del grill con spiedi

Il grill viene consegnato con un corredo di spiedi (v. figura 3.4).

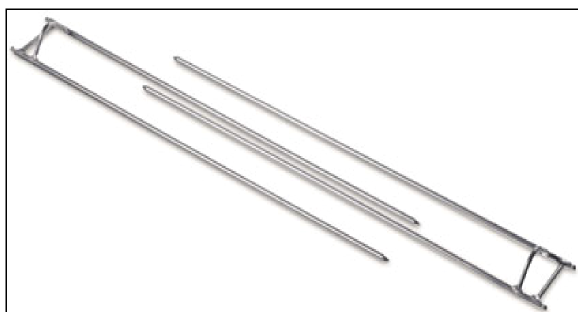


Figura 3.4 (Spiedo doppio)

Quando si desidera infilare il pollo o altri volatili nello spiedo, è opportuno attenersi alla seguente procedura (vedi figura 3.5).

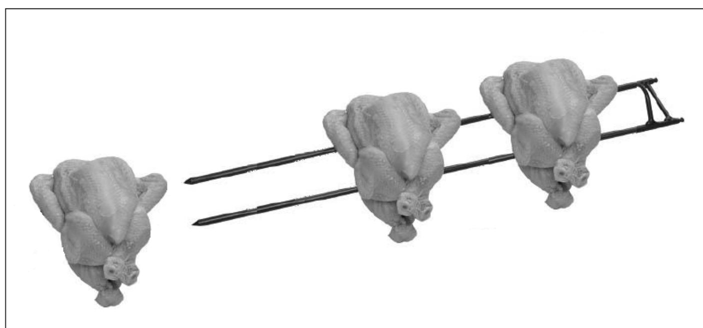


Figura 3.5

1. Forare la cassa toracica con una punta dello spiedo all'altezza delle ali. L'altro punto si inserisce tra le cosce. Non dimenticare di controllare che i volatili siano ben fissati.
2. Lasciare dello spazio libero tra i polli. Ciò consentirà di brunire in modo uniforme l'intero pollo.

3. Applicare gli spiedi nei dischi del rotore in modo che durante la grigliatura il petto del pollo sia rivolto verso il cliente.
4. Inserire le punte dello spiedo negli appositi fori dei dischi del rotore (v. figura 3.7). L'altra estremità va inserita nei fori corrispondenti del disco opposto.

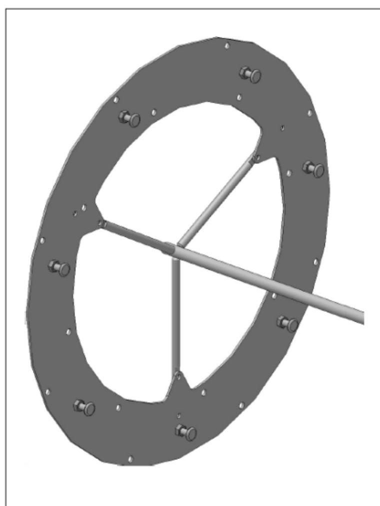


Figura 3.7

5. Per posizionare gli altri spiedi nel grill si può procedere come segue:

- Posizionare l'interruttore generale su 'I'.
- Con la porta aperta è possibile far girare il rotore agendo sul pulsante RS finché non è possibile applicare con facilità lo spiedo successivo nel rotore. Mantenere premuto il pulsante RS finché il rotore non si trova nella posizione voluta; prima di caricare il pollo il pulsante RS deve essere rilasciato.
- Ripetere questa procedura finché il grill non è pieno.

3.2.2. Caricamento del grill con cestelli per la carne (accessorio)

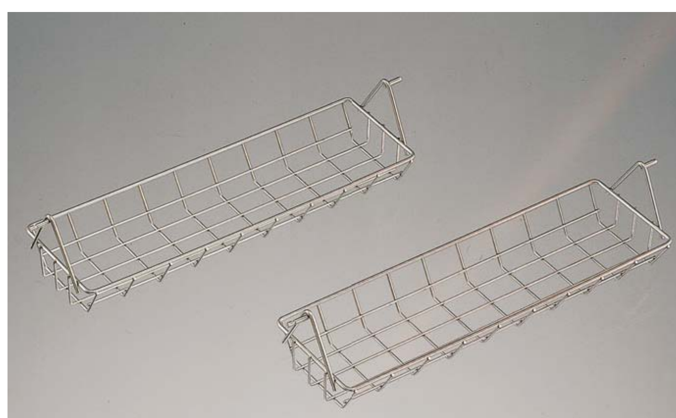


Figura 3.8

Quando si usano cestelli per la carne (vedi figura 3.8), bisogna attenersi alla seguente procedura:

- Col TDR 5 e il TDR 5+5 le estremità dei cestelli devono essere inserite nei corrispondenti fori dei dischi del rotore (v. figura 3.8).
- Col TDR 8 e il TDR 8+8 le estremità dei cestelli devono essere agganciate agli appositi perni (v. figura 2.3 e 3.9).

Quando si carica il gill con i cestelli è necessario prestare attenzione affinché il grill venga caricato in modo uniforme e che nessun pezzo di carne fuoriesca dai cestelli.

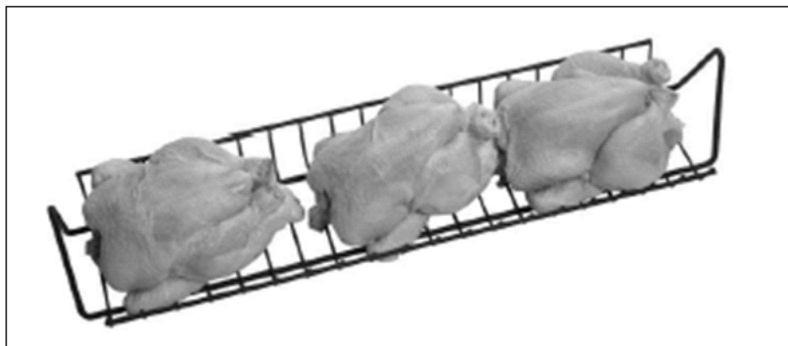


Figura 3.9

3.2.3. Caricamento del grill con rastrelliere per pollame (accessorio)

Quando si usano le rastrelliere per il pollame (vedi figura 3.10), bisogna attenersi allo stesso principio descritto al punto 3.2.2.

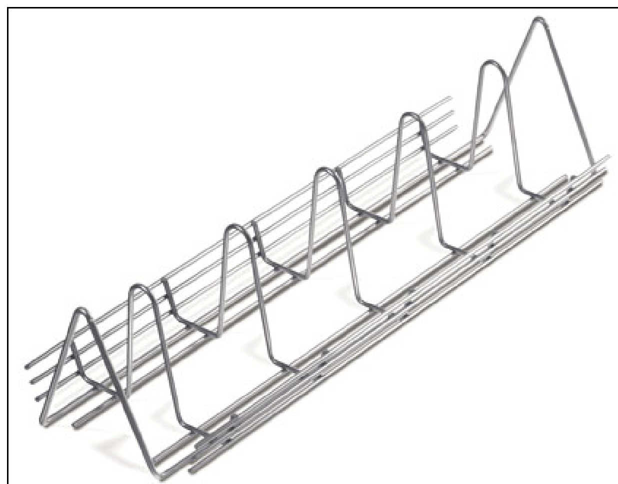


Figura 3.10

Se si desidera posizionare il pollo o altri volatili nella rastrelliera, è opportuno attenersi alla seguente procedura (vedi figura 3.11).



Figura 3.11

3.2.4. Caricamento del grill con due accessori diversi.

Se si desidera caricare il grill contemporaneamente con due accessori diversi, sarà necessario posizionare nel rotore sempre un accessorio in meno rispetto al numero massimo possibile. Inoltre è necessario disporre consecutivamente gli accessori dello stesso tipo.

Esempio
Per TDR 5 e TDR 5+5: 1 spiedo + 2 cestelli consecutivi
Per TDR 8 e TDR 8+8: 3 spiedi + 3 cestelli consecutivi



Dopo il caricamento far girare il rotore almeno una volta per controllare che i prodotti nel grill possano girare senza incontrare ostacoli.



Per ulteriori informazioni sugli accessori o eventuale documentazione si prega di rivolgersi al proprio fornitore.

3.3. Azionamento del grill

Il grill dispone di un timer meccanico con cui è possibile impostare il tempo di grigliatura. Il processo di grigliatura si arresta dopo il tempo reimpostato dall'utilizzatore:
1. Caricare il grill come indicato nel paragrafo 3.2.
2. Chiudere la porta.
3. Impostare la temperatura desiderata con la manopola A1.
4. Impostare la durata di grigliatura desiderata con la manopola A2.

3.4. Il processo di cottura alla griglia

La grigliatura deve essere eseguita con la porta chiusa. È inoltre fortemente sconsigliato aprire inutilmente la porta durante la grigliatura.



Svuotare regolarmente il gocciolatoio per evitare trabocchi. A questo fine sul gocciolatoio è applicato un ugello di scarico.

3.4.1. Impostazione della temperatura

Per tutti i tipi di carne la temperatura ideale di grigliatura si trova tra 160 °C e 190 °C.
A seconda del tipo di prodotto si può comunque scegliere una temperatura tra 0 e 250 °C.
Questa è la temperatura misurata al centro della camera del forno.

3.4.2. Tempi di grigliatura

I tempi di grigliatura variano secondo diversi fattori:

- La temperatura ambiente e della zona attorno al grill.
- La temperatura di preriscaldamento (sempre necessario per la preparazione del rosbief).
- Temperatura del grill.
- Temperatura iniziale dei prodotti.
- Il tipo di carne, grassa o magra.
- Il peso e la forma del prodotto: un prodotto pesante con misure compatte richiederà più tempo di un prodotto leggero e meno compatto.
- La quantità totale della carne in corso di grigliatura: più carne, più tempo; meno carne, meno tempo.
- La temperatura che si desidera raggiungere al centro della carne.



È preferibile grigliare i polli interi sugli spiedi. In questo modo i polli sgocciolano gli uni sugli altri, assicurando una perfetta cottura.

3.5. Rimozione dei prodotti dal grill



Dopo la grigliatura l'interno del grill e i vetri sono molto caldi. Durante la rimozione degli spiedi o di altri accessori utilizzare sempre dei guanti da forno.

3.5.1. Rimozione dagli spiedi.

Il modo migliore di rimuovere lo spiedo è il seguente (v. figura 3.12 per la rimozione dello spiedo doppio):

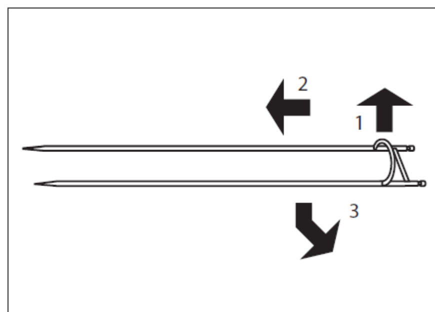


Figura 3.12

1. Mantenere ben fermo lo spiedo.
2. Sollevare leggermente il lato con gli intagli e muovere lo spiedo verso le punte. In questo modo lo spiedo si stacca.
3. Afferrare lo spiedo anche sull'altro lato e rimuoverlo dal grill.

Sfilare la carne cotta dallo spiedo.

3.5.2. Rimozione delle rastrelliere per il pollame (accessorio).

Per la rimozione delle rastrelliere dal TDR 5 e dal TDR 8 è opportuno procedere come segue:

1. Sollevare leggermente la rastrelliera su entrambi i lati.
2. Muovere la rastrelliera verso il lato destro o sinistro del grill. In questo modo un lato della rastrelliera si sgancia.
3. Muovere il lato sganciato verso di sé e rimuovere la rastrelliera dal grill.

A seconda della quantità di prodotti preparati, può accadere che sia necessario svuotare la rastrelliera prima di potere rimuovere quest'ultima.

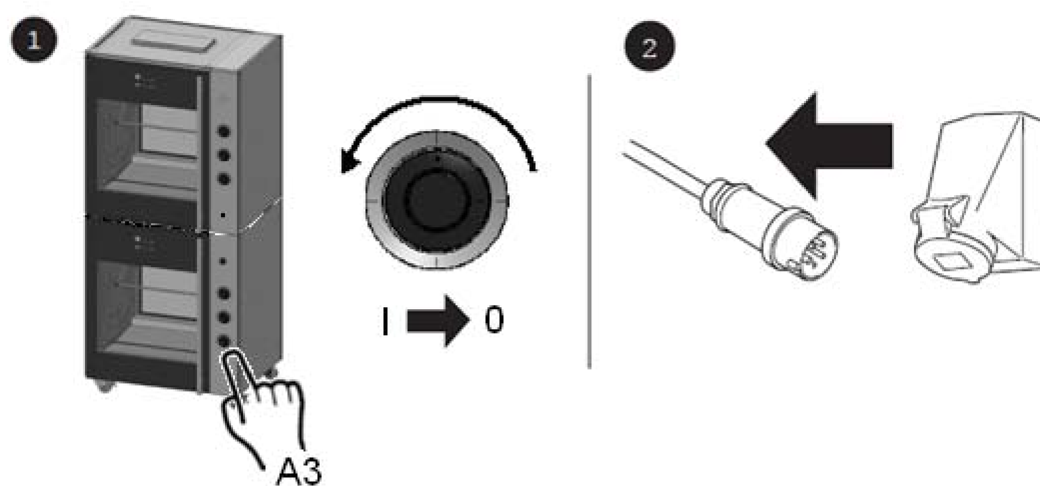
3.5.3. Rimozione dei cestelli per la carne (accessorio)

Con le unità TDR 5 e TDR 8 si può applicare lo stesso principio descritto al punto 3.4.5. Per le unità TDR 5+5 en TDR 8+8 procedere come segue:

1. Sollevare leggermente il cestello su entrambi i lati.
2. Muovere uno dei lati verso di sé e rimuovere il cestello dal grill.

A seconda della quantità di prodotti preparati, può accadere che sia necessario svuotare il cestello prima di potere rimuovere quest'ultimo.

3.6. Spegnimento dell'unità

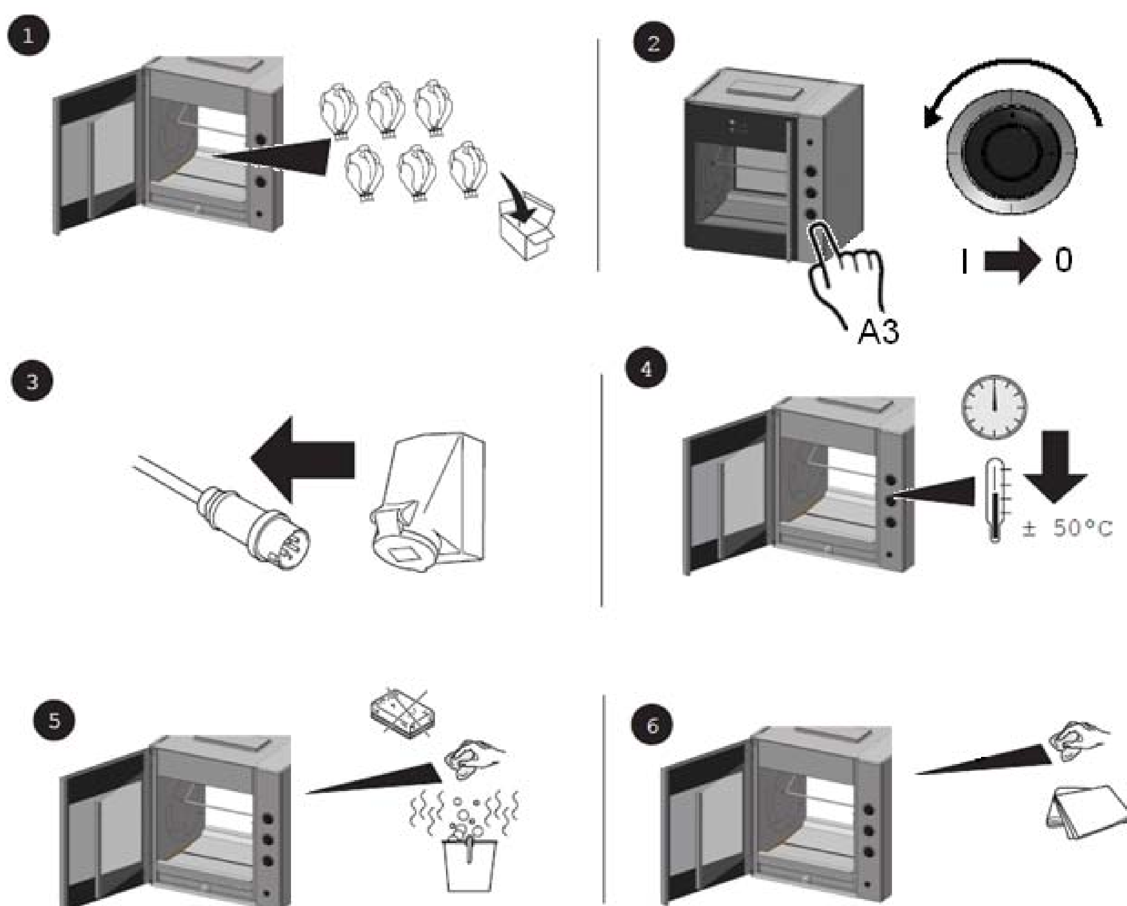


4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Il grill viene pulito nel modo migliore poco dopo l'utilizzo, quando è ancora tiepido. In queste condizioni i resti della grigliatura e il grasso si rimuovono con la massima facilità.
Una pulizia ottimale si consegue mediante l'uso di appositi prodotti per la pulizia di forni e grill, che sono disponibili in commercio.

Per motivi di igiene e per evitare di deteriorare il grill si consiglia di mettere in atto sin dall'inizio una routine giornaliera fissa di pulizia.

4.1. Manutenzione quotidiana



Scomparto grill
Il rotore e i ripiani possono essere facilmente asportati dal grill in modo semplice e senza fare uso di utensili. Posizionare le parti asportabili in un ambio lavello con acqua calda e un prodotto di lavaggio specifico. Lasciare a bagno questi componenti per una notte e risciacquarli il giorno successivo. Il gocciolatoio può essere svuotato con l'apposito ugello di scarico integrato. Per farlo bisogna far scorrere il gocciolatoio con cautela parzialmente in fuori , lasciarlo svuotare e poi lavarlo con un prodotto detergente o acqua calda e un prodotto di pulizia specifico.
Anche l'interno del grill può essere lavato allo stesso modo. Dopo la pulizia dell'interno del grill, asciugarlo con un panno. Assicurarsi che non rimangano residui di detergente all'interno del grill.

Esterno
L'esterno del grill può essere lavato con una piccola quantità d'acqua, un prodotto di pulizia e una spazzola o una spugna. L'uso di spugnette metalliche non è consentito, poiché questo causerebbe graffi nei quali si potrebbe annidare lo sporco. Dopo la pulizia asciugare l'esterno con un panno.

Qualsiasi liquido all'interno della parte elettrica può essere causa di cortocircuito. Prestare anche attenzione affinché l'acqua non penetri nel grill attraverso le aperture di ventilazione; il grillo non va in nessun caso spruzzato d'acqua con un tubo flessibile.



Ricoprendo i ripiani con un foglio d'alluminio prima dell'uso è possibile risparmiare tempo nella pulizia.

Il pannello dei comandi può essere pulito soltanto con un panno umido. I vetri possono essere lavati con un prodotto di pulizia o con una soluzione saponosa tiepida. Se possibile lasciare le porte vetrate aperte durante la notte. Durante la grigliatura, è consigliabile avere una buona visione dei prodotti. A questo fine i vetri andranno puliti regolarmente con un panno umido.

4.2. Manutenzione regolare



Disinserire anzitutto la spina dalla presa.

Lampade alogene agli infrarossi
Sopra l'unità si trovano delle lampade alogene agli infrarossi per l'illuminazione e il riscaldamento del grill.



Non toccare mai le lampade a mani nude!

Piastra del ventilatore e ventola

TDR 5+5 e TDR 8+8:
La piastra della ventola con la griglia al di sopra del grill deve essere lavata almeno una volta al mese - a seconda del grado di sporcizia. Ciò consente di assicurare una ventilazione ottimale. In mancanza di tale pulizia regolare, la durata utile del grill può accorciarsi e può verificarsi un surriscaldamento.

La piastra si rimuove svitando i due dadi a farfalla (v. figura 4.1). Questa piastra è incernierata in due punti. Dopo averla inclinata la piastra può esser rimossa e lavata.

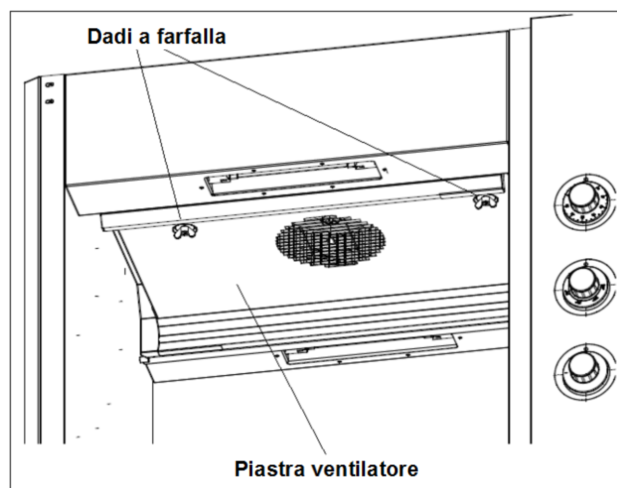


Figura 4.1

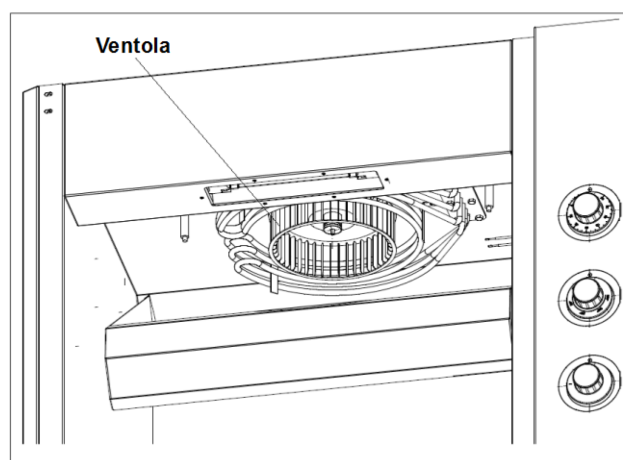


Figura 4.2

Ventola

Controllo mensile della pulizia dell'asse della ventola. Se necessario rimuovere con un panno e del prodotto di pulizia per il grill (v. figura 4.2).

5. GUASTI E ASSISTENZA; MODALITÀ OPERATIVE

Prima di rivolgersi al proprio fornitore/servizio clienti per un guasto è possibile controllare da soli i seguenti punti:

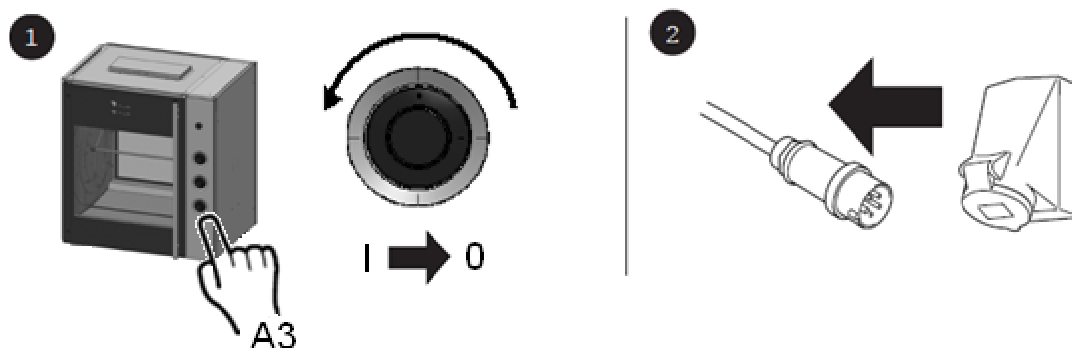
- L'alimentazione di corrente è disponibile? (Controllare le protezioni e interruttore automatico nel contatore.)
- Il timer è impostato in modo corretto?
- Gli interruttori di comando sono in posizione corretta?

5.1. Le seguenti avarie si possono riparare da soli:

5.1.1. Una lampada fulminata

Problema : lampada alogena guasta
Soluzione : rimozione della lampada (v. figure 5.1a e 5.1b)

Procedura :



3. Rimuovere la lampada guasta muovendola in direzione della lunghezza del portalampada (v. figura 5.1a).

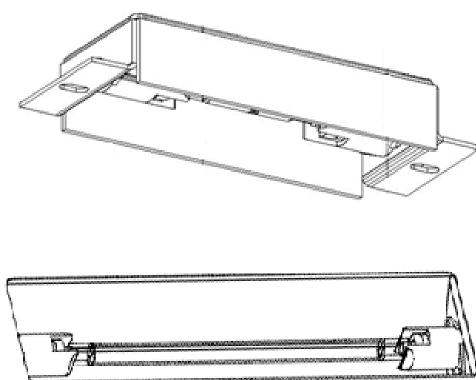


Figura 5.1a

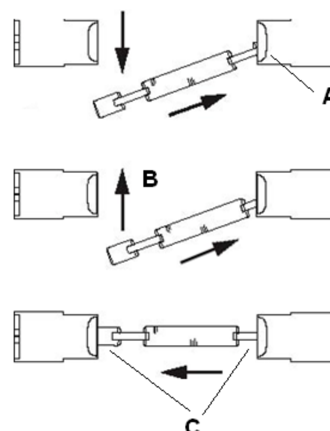


Figura 5.1b

4. Installare la nuova lampada (230 V - 500 W). Inserire nel portalampada prima un lato (A). Spingere la lampada nella sua posizione corretta (B) e utilizzare la molla per fare contatto con l'altro punto di collegamento (v. figura 5.1b).
5. Accertarsi che la lampada sia correttamente agganciata tra i due punti di collegamento (C). In caso contrario muovere la lampada in direzione della sua lunghezza, finché i due punti di collegamento non sono inseriti ugualmente e la lampada non si aggancia (v. figura 5.1b).



Non toccare mai le lampade a mani nude!

L'umidità della pelle delle mani accorcia fortemente la durata utile delle lampade! Durante la sostituzione della lampada utilizzare un panno pulito o dei fazzolettini di carta per mantenere la lampada.

5.1.2. Ventilatore rumoroso

Problema : il ventilatore fa rumore
Soluzione : pulire la griglia del ventilatore, la piastra del ventilatore e la ventola

Il rumore del ventilatore può essere causato da una piastra del ventilatore sporca e/o da una ventola sporca. Pulire la piastra del ventilatore e la ventola come descritto al paragrafo 4.2.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Le specifiche tecniche dei diversi modelli del grill della serie TDR sono indicate nella sottostante tabella.

Modello	**TDR 5**	**TDR 8**	**TDR 5+5**	**TDR 8+8**
Dimensioni				
- Larghezza	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Profondità	660 mm	830 mm	660 mm	830 mm
- Altezza	895 mm	1050 mm	1775 mm	2080 mm
Pesi				
- Lordo	152 kg	216 kg	306 kg	435 kg
- Netto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Apparato elettrico				
- Tensione	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz
	400/230 V	400/230 V	400/230 V	400/230 V
- Potenza in ingresso	6.6 kW	10.5 kW	13.2 kW	21 kW
Corrente nominale massima	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Temperatura ambiente massima	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Spina	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 32 A
Lunghezza cavo	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m
Pressione acustica (sul posto di lavoro)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Accessori standard	modalità d'impiego	modalità d'impiego	modalità d'impiego	modalità d'impiego
	5 spiedi doppi	8 spiedi doppi	10 spiedi doppi	16 spiedi doppi
Scomparto grill				
- Lunghezza spiedo	45 cm	60 cm	45 cm	60 cm
- Capacità	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg

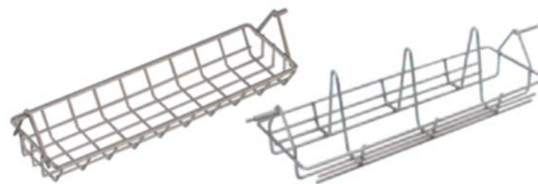
7. ACCESSORI E OPZIONI

Per tutti i modelli trattati in questo manuale della serie grill TDR sono disponibili i seguenti accessori:



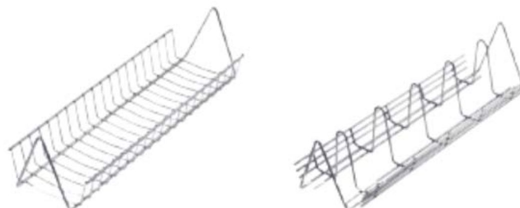
Spiedo doppio   Spiedo a V

Specifico per il TDR 5 e il TDR 5 + 5:



Cestello carne   Rastrelliera pollame

Specifico per il TDR 8 e il TDR 8 + 8:



Cestello carne   Rastrelliera pollame

Sono inoltre disponibili le seguenti opzioni:

- Base mobile C1 (v. figura 1.1a; solo per modelli TDR 5 e TDR 8).
- Manico (non raffigurato) per servizio Pass-Through.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Voor de duur en de voorwaarden ten aanzien van garantie raden wij u aan contact op te nemen met uw leverancier. Voorts verwijzen wij naar onze Algemene Verkoop- en Leveringsvoorwaarden die op aanvraag verkrijgbaar zijn.

Alle verantwoordelijkheid voor schade of letsel als gevolg van het niet naleven van deze voorschriften, of door het niet in acht nemen van de gebruikelijke voorzichtigheid of zorgvuldigheid bij handelingen, bediening, onderhoud of herstelwerkzaamheden, zelfs indien niet uitdrukkelijk omschreven in deze gebruikershandleiding, wordt door de fabrikant afgewezen.

Als gevolg van voortdurend streven naar verbetering kan het voorkomen dat uw unit in detail afwijkt van hetgeen in deze handleiding is beschreven. Om deze reden dienen de gegeven instructies slechts als richtlijn voor het installeren, gebruiken, onderhouden en repareren van het in deze handleiding vermelde unit.

Deze handleiding is met alle zorg samengesteld, maar de fabrikant kan geen verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in deze handleiding of voor de gevolgen daarvan.

INHOUD

INHOUD ... 3
1. VOORWOORD ... 5
1.1. Algemeen ... 5
1.1.1. Voorbeelden van beschikbare modellen ... 5
1.1.2. Het uitpakken van de unit ... 6
1.1.3. Het uiteennemen van de het pallet ... 7
1.1.4. Beschrijving van het product / standaarduitrusting ... 8
1.1.5. Beschrijving van de verschillende onderdelen van uw grill ... 8
1.1.6. Technische omschrijving ... 9
1.2. Pictogrammen en symbolen ... 10
1.3. Service en technische ondersteuning ... 11
1.4. Identificatie van de unit ... 11
1.5. Veiligheidsvoorschriften ... 11
1.5.1. Veiligheid, hygiëne, algemene voorwaarden en garantie ... 13
1.5.2. Algemene voorwaarden en garantie ... 14
2. INSTALLATIE EN EERSTE GEBRUIK ... 15
2.1. Installatie en opstelling ... 15
2.2. Het eerste gebruik ... 16
2.2.1. Doorwarmen ... 18
3. BEDIENING EN GEBRUIK ... 19
3.1. Inschakelen van de unit ... 19
3.2. Het laden van de grill ... 20
3.2.1. Het laden van de grill met spitten ... 20
3.2.2. Het laden van de grill met vleesmanden (accessoire) ... 21
3.2.3. Het laden van de grill met kippenrekken (accessoire) ... 22
3.2.4. Het laden van de grill met twee verschillende accessoires. ... 23
3.3. Bediening van de grill ... 23
3.4. Het grillproces ... 24
3.4.1. Temperatuurinstelling ... 24
3.4.2. Grilltijden ... 24
3.5. Uitnemen van producten uit de grill ... 24
3.5.1. Uitnemen van de spitten. ... 25
3.5.2. Uitnemen van de kippenrekken (accessoire). ... 25
3.5.3. Uitnemen van de vleesmanden (accessoires) ... 25
3.6. Het uitschakelen van de unit ... 26

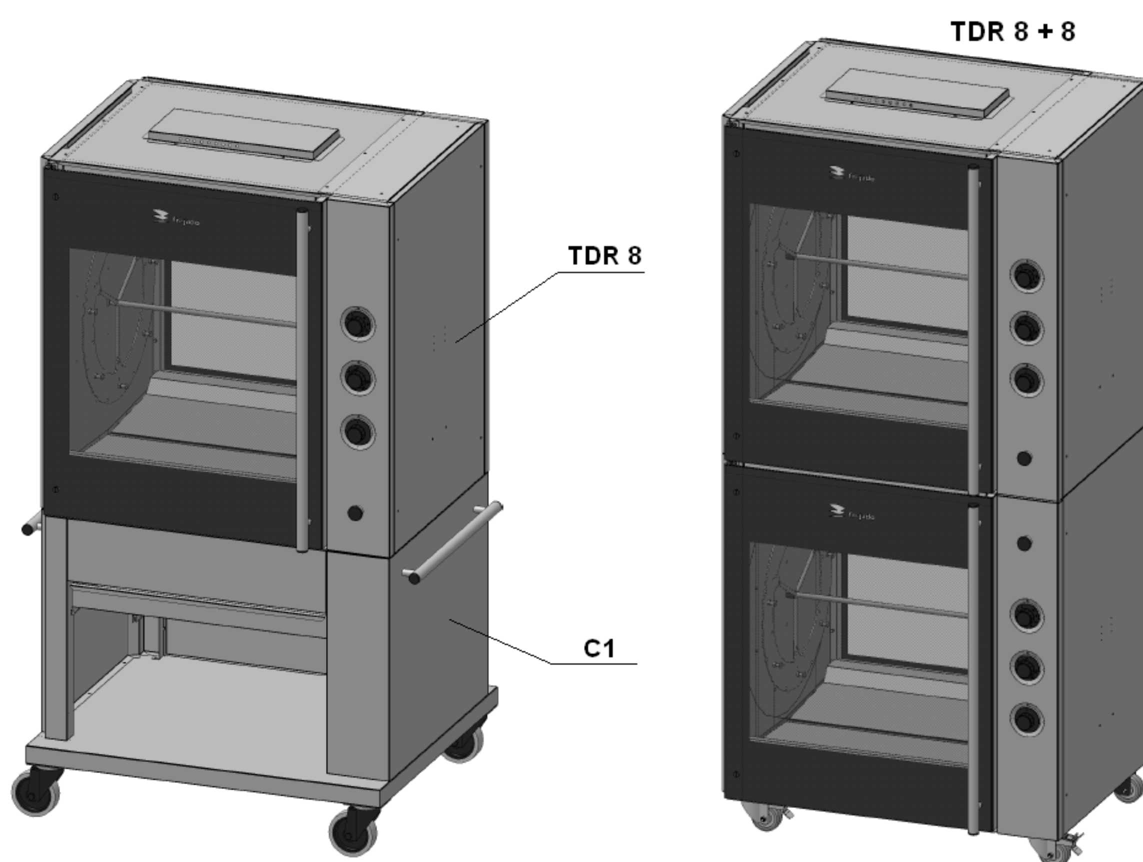
4. REINIGING EN ONDERHOUD ... 27
4.1. Het dagelijks onderhoud ... 27
4.2. Regelmatig onderhoud ... 28
5. STORINGEN EN SERVICE; HOE TE HANDELEN ... 30
5.1. De onderstaande storingen kunt u zelf verhelpen: ... 30
5.1.1. Een defecte lamp ... 30
5.1.2. Een luidruchtige ventilator ... 31
6. TECHNISCHE SPECIFICATIES ... 32
7. ACCESSOIRES EN OPTIES ... 33

1. VOORWOORD

1.1. Algemeen

Deze handleiding is bedoeld voor de gebruiker van de TDR. De mogelijkheden en de bediening worden beschreven, waarbij tevens aanwijzingen worden gegeven om de unit gedurende lange tijd op een zo veilig en efficiënt mogelijke wijze te gebruiken. Alle pictogrammen, symbolen en tekeningen in deze handleiding zijn van toepassing op alle uitvoeringen van de TDR.

1.1.1. Voorbeelden van beschikbare modellen

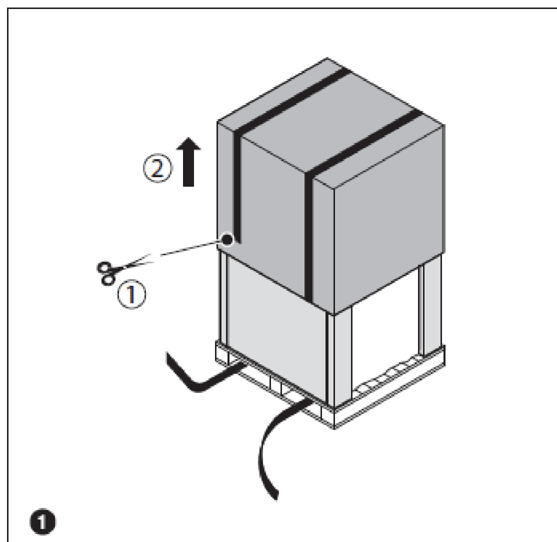


Figuur 1.1a

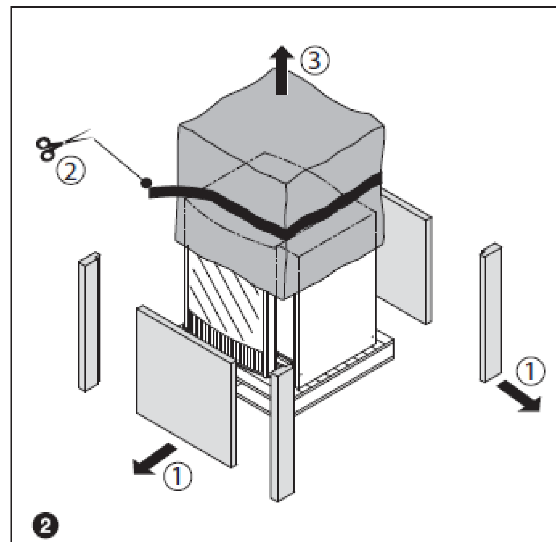
Figuur 1.1b

1.1.2. Het uitpakken van de unit

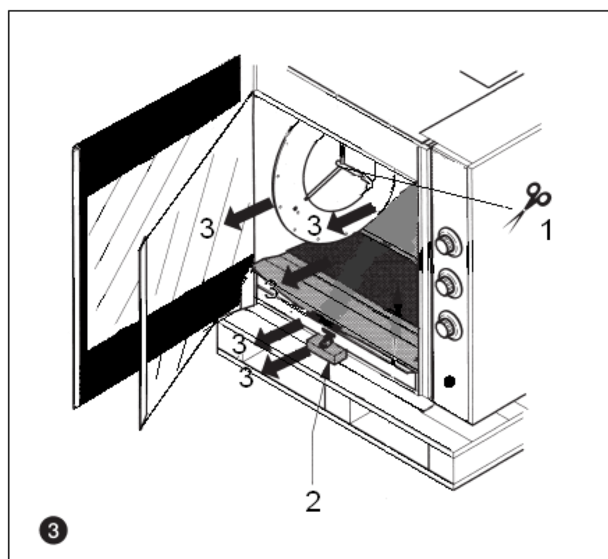
Uw grill is verpakt in een plastic hoes met beschermhoeken met daaroverheen een kartonnen doos. Alle units zijn geplaatst op een houten pallet. Om de doos en pallet zijn twee bindbanden getrokken.



Figuur 1.2a

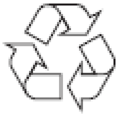


Figuur 1.2b



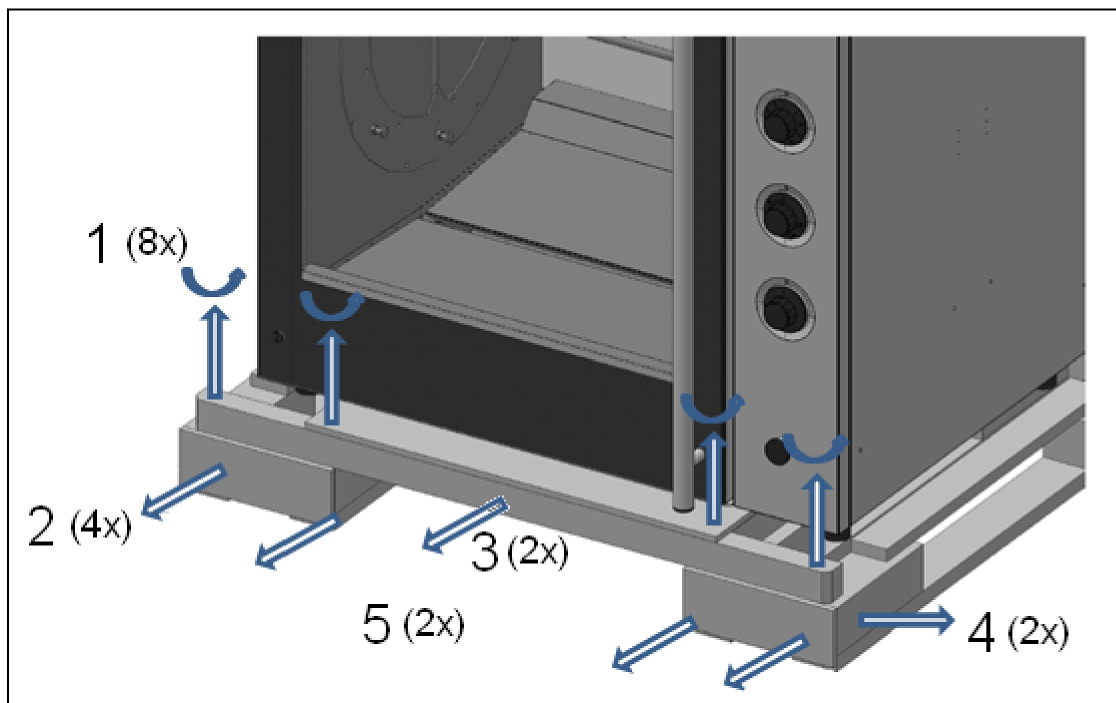
Figuur 1.2c

Toelichting figuur 1.2c:
1. Knip de twee transportbeveiligingen van de rotor aan weerszijden los
2. Verwijder transportblokje vetlade
3. Verwijder alle overige verpakkingsmaterialen uit de unit
4. Neem de standaard toebehoren uit.

 Alle voor de grill gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen worden hergebruikt. Controleer de staat van de unit na ontvangst. Ingeval van schade, bewaar het verpakkingsmateriaal en neem binnen vijftien dagen na ontvangst contact op met het vervoersbedrijf.

1.1.3. Het uiteennemen van de het pallet

Voor het uitpakken van de unit, moet het pallet uit elkaar genomen worden. Gebruik hiervoor de instructies in figuur 1.5.



Figuur 1.5

1.1.4. Beschrijving van het product / standaarduitrusting

In uw grill bevinden zich de volgende standaardtoebehoren:

- Spitten
- Gebruiksaanwijzing.

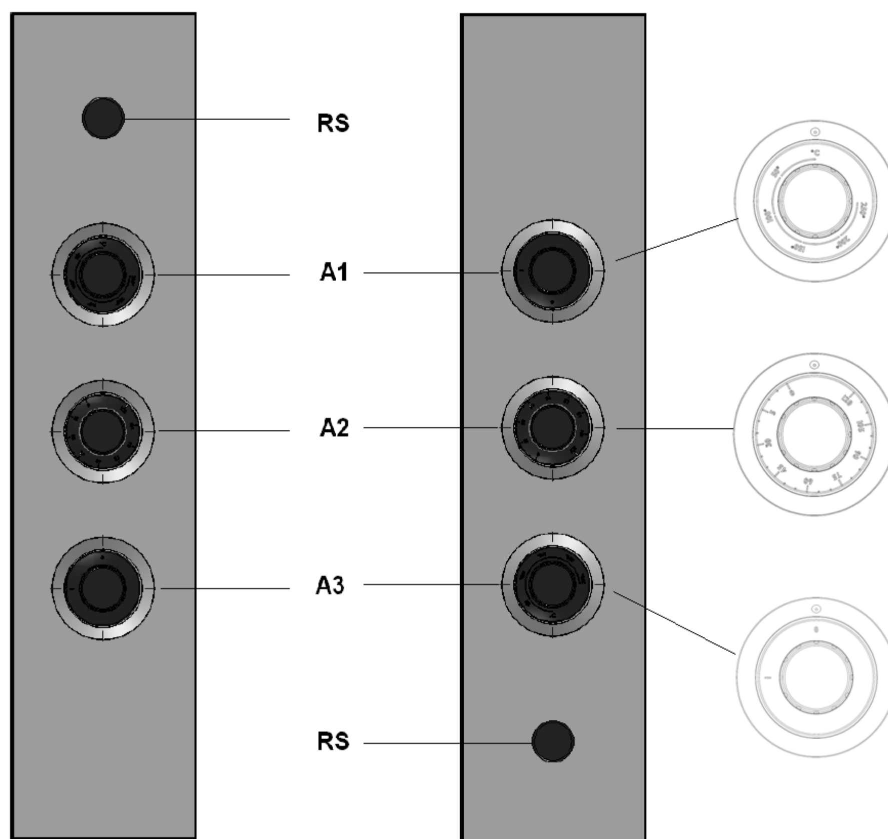
1.1.5. Beschrijving van de verschillende onderdelen van uw grill

Vouw uw gebruiksaanwijzing open, en ga na welke afbeeldingen betrekking hebben op uw grill:

Kijk op de voorzijde of uitslagblad

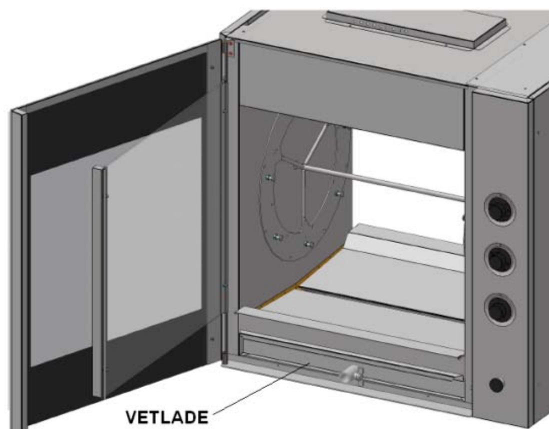
Afbeelding	**Verklaring**
Voorzijde	TDR 5 / TDR 5+5
1.1a	TDR 8 en onderstel C1
1.1b	Dubbele grill TDR 8+8
1.6	Bedieningspaneel handbediende grill

A. bedieningspaneel handbediende grill (zie figuur 1.6a en 1.6b)
A1 temperatuurinstelling (0 °C – 250 °C)
A2 tijdsinstelling (0 – 120 min.)
A3 hoofdschakelaar
● Rotordrukknop (RS)



Figuur 1.6a Figuur 1.6b

B. standaardtoebehoren
B1 vetlade grill (zie figuur 1.7)



Figuur 1.7

C. opties
C1 verrijdbaar onderstel (alleen modellen TDR 5 en TDR 8)

1.1.6. Technische omschrijving

Grilleren is een bijzonder smakelijke manier van vleesbereiding. In de unit wordt gebruik gemaakt van een combinatie van directe infraroodstraling en convectiewarmte.

Het grillproces wordt stilgezet door middel van het schakelen van de hoofdschakelaar (A3). De rotor wordt aangedreven door een onderhoudsvrije motor met een vertragingskast. De ventilator zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling. Omdat de warmtebronnen bovenin de grill zijn geplaatst, is de vervuiling, en daarmee dus ook de rookvorming, geminimaliseerd. Op de binnenzijde van de ruiten is een warmtereflecterende laag aangebracht om de warmte in de grill te houden.

Het plaatwerk is uitgevoerd in roestvaststaal (RVS 304 en RVS 430). Het aansluitsnoer is voorzien van een CEE-form stekker.

1.2. Pictogrammen en symbolen

Op de unit waarschuwen stickers voor oppervlakken met een hoge temperatuur. Met name de ruiten en de vetlade kunnen hoge temperaturen bereiken.

In deze handleiding worden de volgende waarschuwingspictogrammen gebruikt:



Suggesties en adviezen om betreffende taken of handelingen gemakkelijker uit te kunnen voeren.



WAARSCHUWING. Duidt op mogelijk lichamelijk letsel, of ernstige schade aan de unit als de instructies niet zorgvuldig worden opgevolgd.



WAARSCHUWING. Gevaar voor electrische spanning.



WAARSCHUWING. Gevaar voor oppervlakken met een hoge temperatuur.



Symbool recycleren.



Symbool kijkrichting.

Op de unit is het volgend pictogram aangebracht.



Gevaar voor oppervlakken met een hoge temperatuur.

1.3. Service en technische ondersteuning

Het van toepassing zijnde elektrisch schema is aangebracht in een plastic cover aan de binnenzijde van de unit.
Bij storingen kunt u zich richten tot uw leverancier/servicedienst. Zorg dat u daarbij de volgende gegevens bij de hand hebt:

- Model
- Serienummer.

Deze identificatiegegevens vindt u op de typeplaat.

1.4. Identificatie van de unit

De typeplaat bevindt zich aan de rechterzijde van de unit, en bevat de volgende gegevens:

fri-jado
Fri-Jado B.V. Netherlands www.frijado.com
A TBI Holdings company

MODEL:	NR:
MANUFACTURING DATE:	
PART NUMBER:	

CONDUCTORS:	Hz:
PH3:	AMPS:
PH1:	AMPS:

CE
0063

Figuur 1.8 (Typeplaat TDR)

1.5. Veiligheidsvoorschriften

Algemeen
De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet (strikt) naleven van de veiligheidsvoorschriften en -instructies in deze handleiding, dan wel door onachtzaamheid tijdens installatie, gebruik, onderhoud en reparatie van de in dit document vermelde unit en de eventueel bijbehorende accessoires.
De gebruiker van de unit is te allen tijde volledig verantwoordelijk voor de naleving van de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften en -richtlijnen.
Op de unit aangebrachte pictogrammen, waarschuwingen of instructies maken deel uit van de getroffen veiligheidsvoorzieningen. Ze mogen niet worden afgedekt of verwijderd en dienen gedurende de gehele levensduur van de unit aanwezig en leesbaar te zijn.
Vervang of herstel onmiddellijk onleesbaar geworden of beschadigde pictogrammen, waarschuwingen of instructies.

Technische specificaties:

De in deze handleiding vermelde specificaties mogen niet worden gewijzigd.

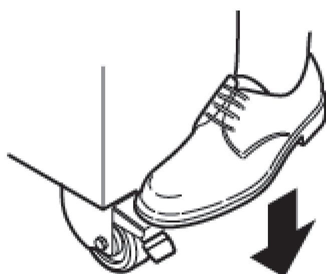
Modificaties:

Ingeval van ongeautoriseerde modificaties in of aan de unit vervalt elke aansprakelijkheid van de fabrikant.

De bovenzijde, onderzijde en achterzijde van de unit kunnen heet zijn.

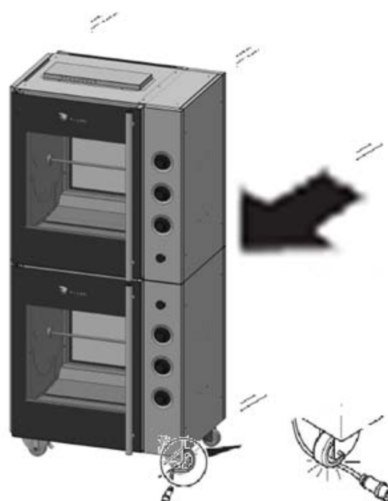
De maximale belasting bovenop de unit is 50 kg.

 Zet de unit altijd op de rem op beide voorwielen (zie figuur 1.9)



Figuur 1.9

Let er bij het verrijden van de unit op dat de zwenkwielen vrij kunnen bewegen, en het aansluitsnoer niet kunnen afknellen (zie figuur 1.10).

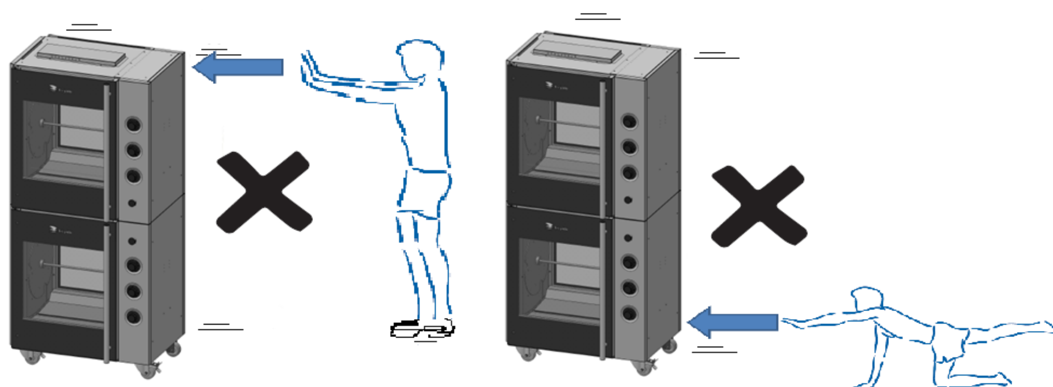


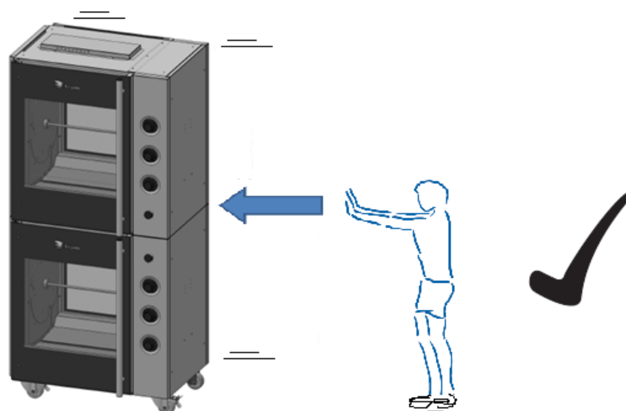
Figuur 1.10

1.5.1. Veiligheid, hygiëne, algemene voorwaarden en garantie

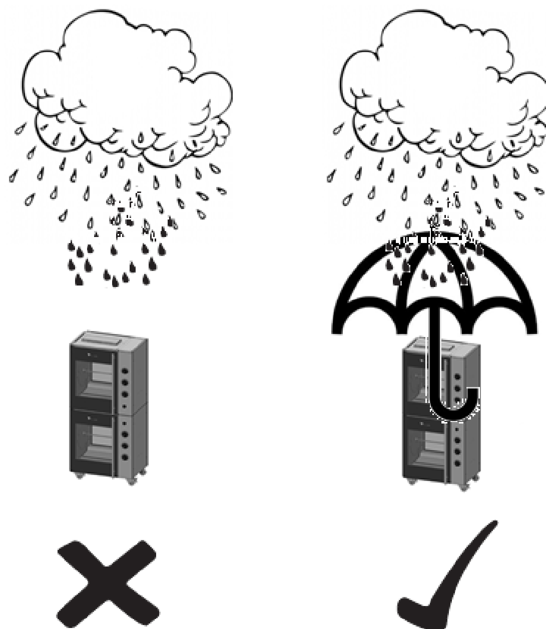
Bij het gebruik van de grill dienen de volgende veiligheidsvoorschriften in acht te worden genomen:

- Bij verplaatsen/verrijden van uw grill, eerst de spanning uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te nemen en de unit minimaal tien minuten laten afkoelen.
- Bij het verrijden van uw grill dient deze geduwd te worden aan een van de zijkanten, op een punt ongeveer in het midden van de totale hoogte. Maak alvorens uw grill te verrijden eerst de vet- en waterlade leeg.





- De units die zijn voorzien van wielen zijn niet geschikt om obstakels (stoep, drempels) hoger dan 10 mm. te nemen.
- In verband met gevaar voor kortsluiting is uw grill niet geschikt voor buitengebruik. Plaatsen onder een afdak is wel toegestaan.



- In verband met gevaar voor kortsluiting mag uw grill niet worden schoongemaakt met behulp van een waterslang. Voor schoonmaakinstructies zie hoofdstuk 4.
- Tijdens het grillproces kan de unit heet worden.
- Bij het plaatsen of verwisselen van spitten of andere accessoires, stopt de rotor bij het openen van de deur.
- De grill moet regelmatig worden schoongemaakt in verband met correcte werking en brandgevaar (oververhitting). Met name de ventilatorplaat.
- Vetlade moet tijdig worden geledigd in verband met gevaar voor overlopen.

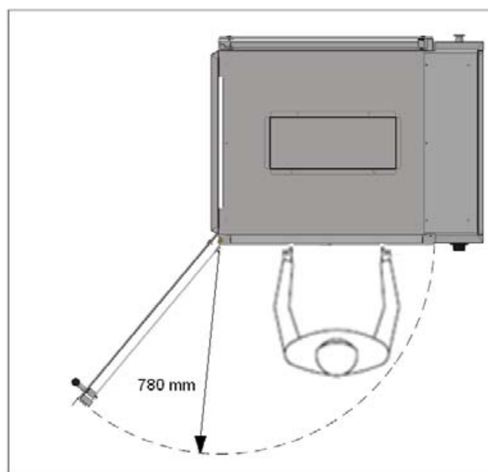
De kwaliteit van een vers product is altijd mede afhankelijk van de hygiënische omstandigheden. Dit geldt in hoge mate voor grillproducten. In verband met de overdracht van de salmonellabacterie dient u, in het bijzonder bij kipproducten, ervoor te zorgen dat reeds gegrilleerde producten niet meer in aanraking komen met rauwe producten. Ook contact van gegrilleerde producten met handen of gereedschappen die in aanraking zijn geweest met rauw kippenvlees, moet te allen tijde worden vermeden.
Indien handen en/of gereedschappen in aanraking zijn geweest met rauw kippenvlees, dienen handen en gereedschap grondig gereinigd te worden.

1.5.2. Algemene voorwaarden en garantie

Voor klachten, wensen, onvolkomenheden en het bestellen van accessoires, kunt u zich richten tot uw leverancier.

2. INSTALLATIE EN EERSTE GEBRUIK

2.1. Installatie en opstelling



Figuur 2.1

- Eigen personeel moet voldoende ruimte hebben om de unit te kunnen bedienen (zie figuur 2.1).
- De afstand tussen de bedienzijde en eventuele glasruiten of houten wanden moet minimaal 25 cm. zijn. Hetzelfde geldt voor de klantzijde.
- Tijdens het grillproces worden de ruiten heet. Zorg er bij de opstelling voor dat de ruiten buiten het bereik van kinderen blijven.



U dient bij het opstellen van de unit ook rekening te houden met de bereikbaarheid ingeval van onderhouds- en servicewerkzaamheden.

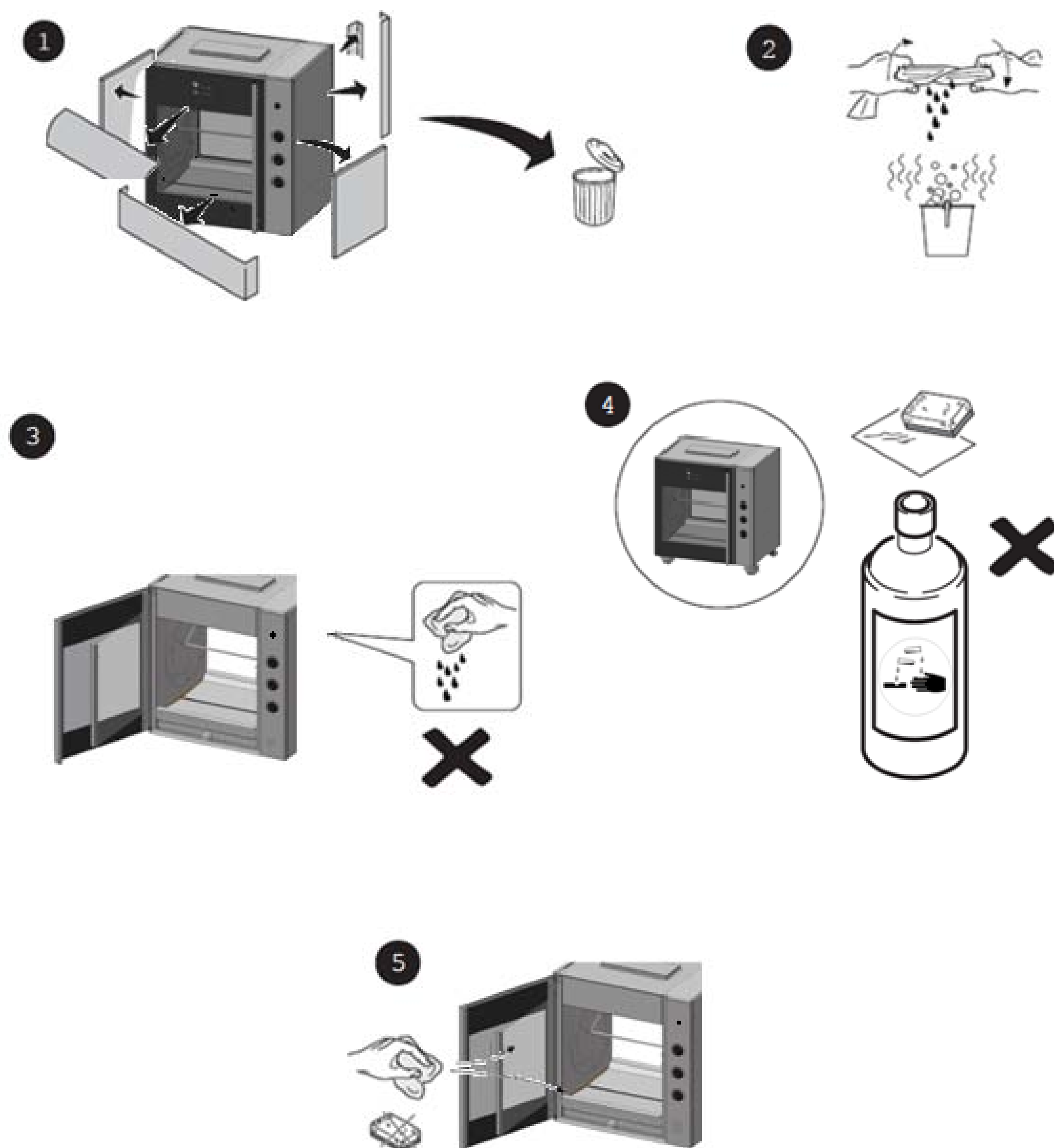


Laat voldoende ruimte rondom de TDR, om gemakkelijk de rotor te kunnen installeren.

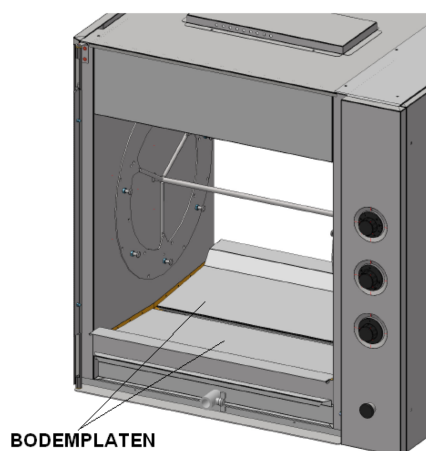


Als de unit is uitgerust met (zwenk)wielen, dan moet de ondergrond vlak en waterpas zijn.

2.2. Het eerste gebruik

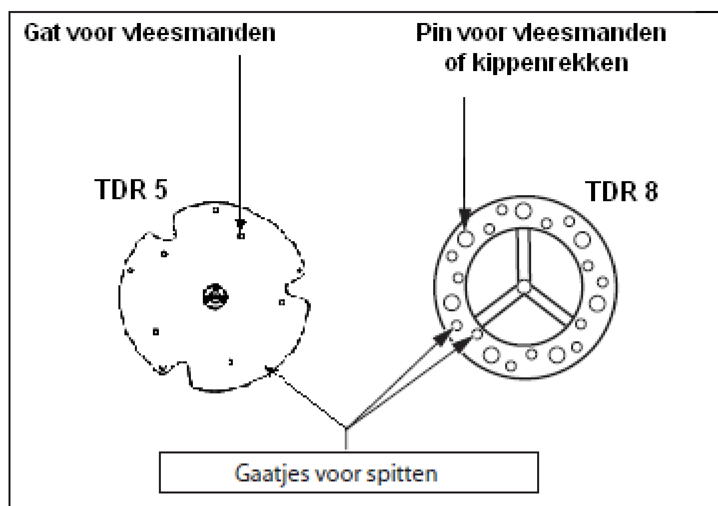


- Plaats de bodemplaten in het grillgedeelte (zie figuur 2.2).



Figuur 2.2

- Plaats de spitten in de rotorschijven (zie figuur 2.3).

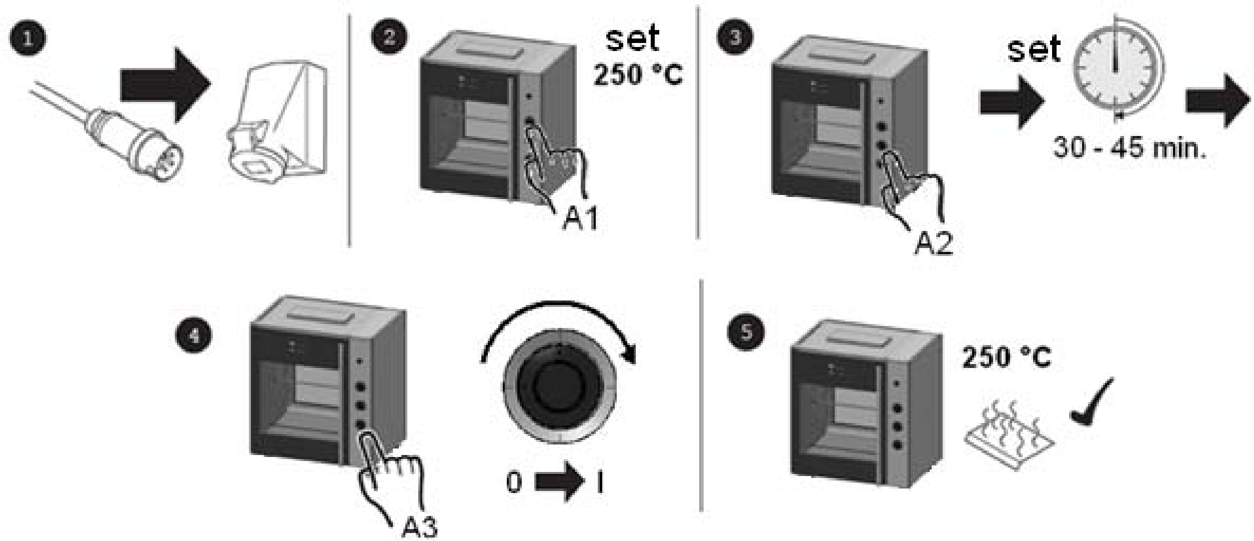


Figuur 2.3

Voordat u de nieuwe grill in gebruik neemt, dient u de binnenzijde van de grill grondig te reinigen met sop. Het sopwater loopt in de vetlade waardoor deze na het reinigen van de grill geledigd en gereinigd dient te worden. De grill is uitgevoerd met een CEE-form stekker en dient op de juiste spanning aangesloten te worden. Het stopcontact dient door een erkend installateur aangelegd te worden. Voor de benodigde electrische installatie, zie hoofdstuk 8.

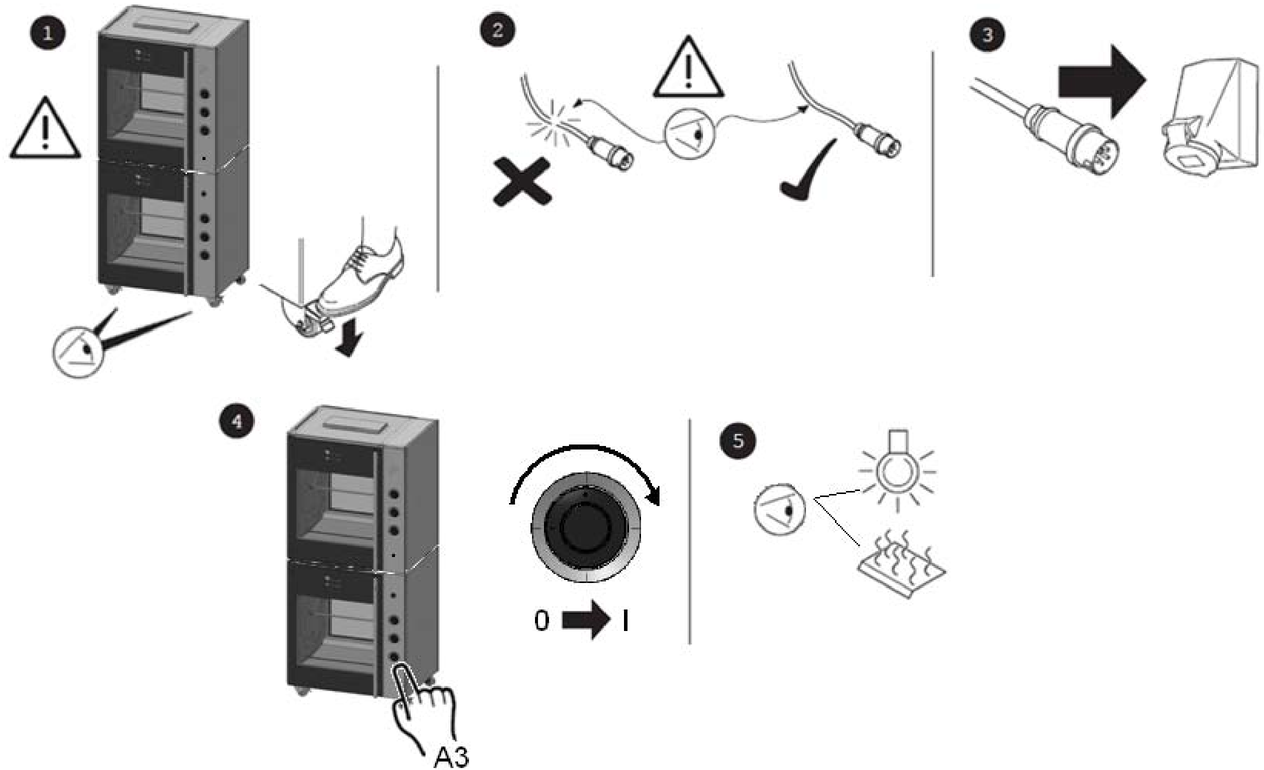
2.2.1. Doorwarmen

U dient de lege grill minstens een half uur in de hoogste temperatuurstand te laten doorwarmen om de metaallucht (die de eerste keer vrijkomt) te verwijderen.

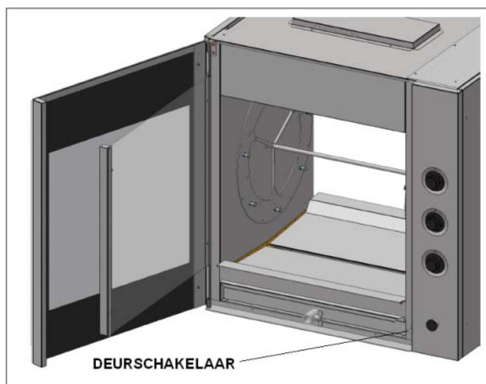


3. BEDIENING EN GEBRUIK

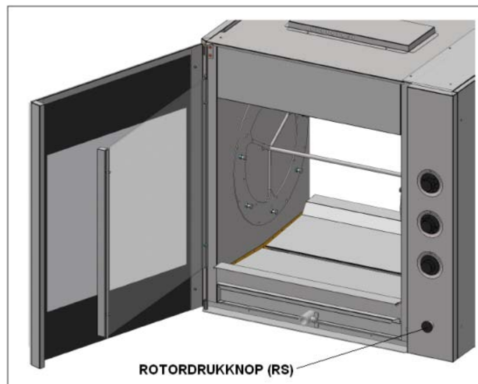
3.1. Inschakelen van de unit



DEURSCHAKELAAR EN ROTORDRUKKNOP (zie figuren 3.1 en 3.2)



Figuur 3.1



Figuur 3.2

3.2. Het laden van de grill

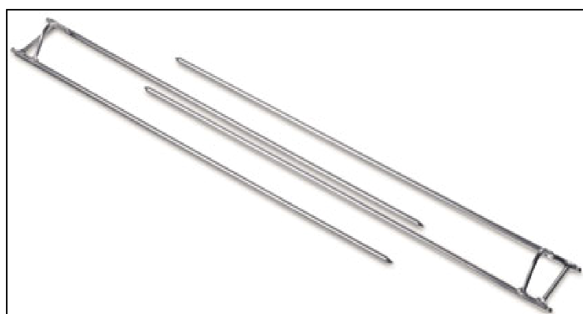
Bij het openen van de unit wordt de deurschakelaar (zie figuur 3.1) ontlast, waardoor de rotor automatisch wordt stilgezet, teneinde de veiligheid van de operator te waarborgen.

Als de deur is geopend, kan de rotor alleen worden bediend met de rotordrukknop RS (zie figuur 3.2). Hierdoor kunnen alle spitpinnen in de beste positie worden gedraaid, voor het opsteken of afnemen van de producten. Afhankelijk van het type grill zit RS volgens figuur 1.6a of figuur 1.6b.

Bij het laden van de grill dient u erop toe te zien dat de grill om-en-om moet worden beladen, zodat de grill gelijkmatig wordt belast. De massaverdeling van de producten moet worden gebalanceerd op de rotor.
Laat geen lege spitten, manden, kippenrekken en dergelijke meedraaien.

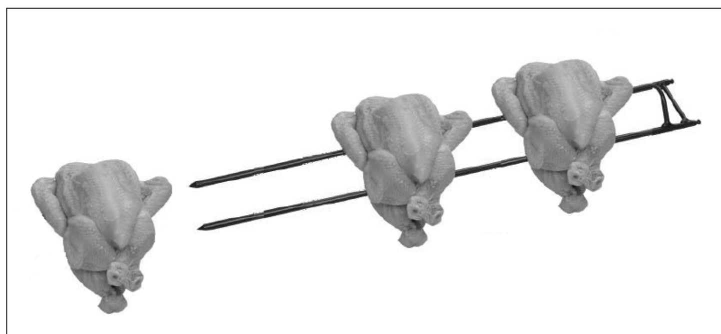
3.2.1. Het laden van de grill met spitten

De grill wordt standaard geleverd met een set spitten (zie figuur 3.4).



Figuur 3.4 (Dubbelspit)

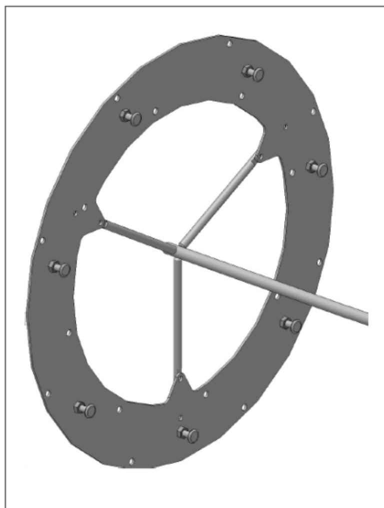
Wanneer u kip of ander gevogelte aan het spit wilt steken, kunt u het beste als volgt te werk gaan (zie figuur 3.5).



Figuur 3.5

1. Prik de ene punt van het spit ter hoogte van de vleugels door de borstkas. De andere punt steekt u door de poten. Vergeet niet de vleugels mee vast te prikken.
2. Laat enige ruimte vrij tussen de kippen onderling. Hierdoor wordt de gehele kip egaal gebruind.

3. Hang de spitten zodanig in de rotorschijven dat tijdens het grillproces de borst van de kip naar de klant toe is gericht.
4. Steek de punten van het spit in de daarvoor bestemde gaten van de rotorschijf (zie figuur 3.7). Het andere uiteinde steekt u in de corresponderende gaten van de tegenoverliggende schijf.

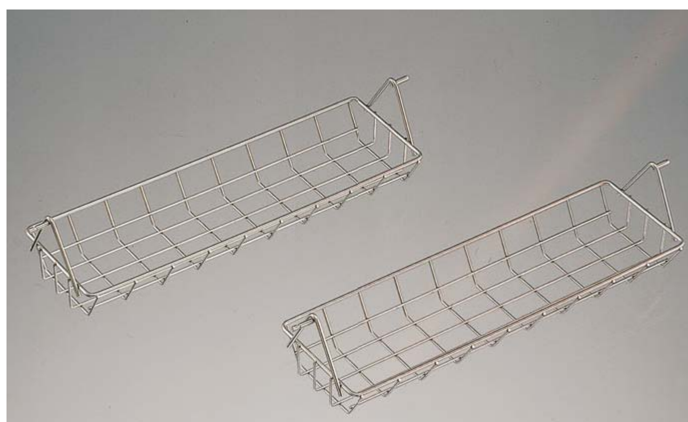


Figuur 3.7

5. Om de overige spitten in de grill te plaatsen, kunt u als volgt te werk gaan:

- Hoofdschakelaar op 'I' zetten.
- Met de geopende deur kan met drukknop RS, de rotor worden gedraaid zodat u gemakkelijk het volgende spit in de rotor kunt hangen. RS ingedrukt houden tot de rotor de gewenste positie heeft; voor laden van de spitten moet RS worden losgelaten.
- Deze procedure herhalen tot de grill vol is.

3.2.2. Het laden van de grill met vleesmanden (accessoire)

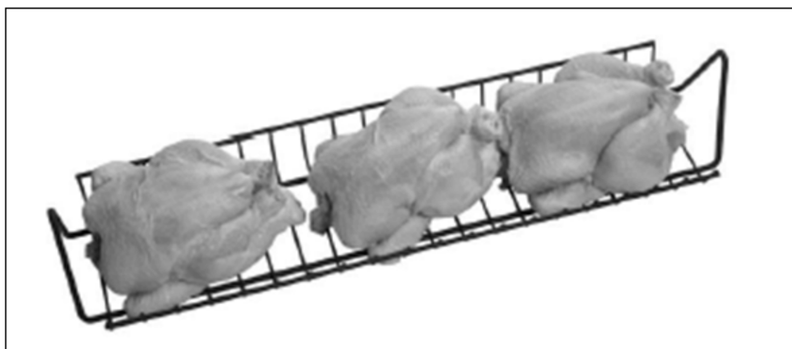


Figuur 3.8

Wanneer u gebruik maakt van vleesmanden (zie figuur 3.8), dient u als volgt te werk te gaan:

- Bij de TDR 5 en TDR 5+5 dient u de uiteinden van de vleesmanden in de corresponderende gaten van de rotorschijven te steken (zie figuur 3.8).
- Bij de TDR 8 en de TDR 8+8 dient u de vleesmanden aan de desbetreffende pinnen op te hangen (zie figuren 2.3 en 3.9).

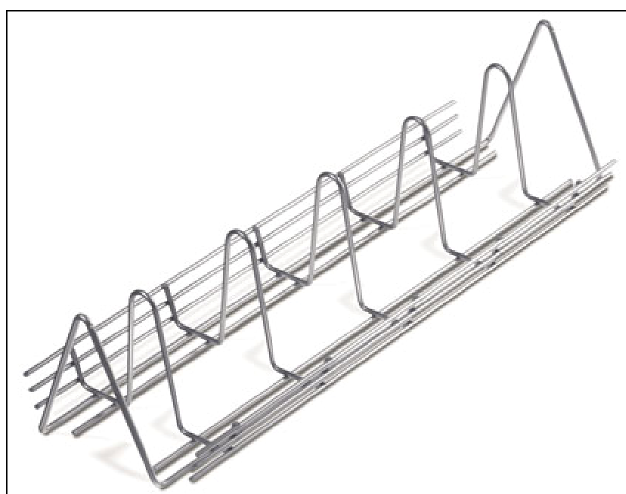
Bij het laden van de grill met manden dient u erop toe te zien dat de grill gelijkmatig belast wordt en ervoor te zorgen dat er geen vleesdelen uit de manden steken.



Figuur 3.9

3.2.3. Het laden van de grill met kippenrekken (accessoire)

Wanneer u gebruik maakt van kippenrekken (zie figuur 3.10), kunt u hetzelfde principe toepassen als omschreven in 3.2.2.



Figuur 3.10

Wanneer u kip of ander gevogelte in het rek wilt plaatsen, kunt u het beste als volgt te werk gaan (zie figuur 3.11).



Figuur 3.11

3.2.4. Het laden van de grill met twee verschillende accessoires.

Wanneer u de grill wilt laden met twee verschillende accessoires tegelijkertijd, dan dient u altijd één accessoire minder in de rotor te plaatsen dan maximaal mogelijk is. U dient daarbij accessoires van dezelfde soort opeenvolgend te plaatsen.

Bijvoorbeeld
Voor TDR 5 en TDR 5+5: 1 spit + 2 manden opeenvolgend
Voor TDR 8 en TDR 8+8: 3 spitten + 3 manden opeenvolgend



Na het laden de rotor altijd minimaal 1 keer laten draaien en controleren of de producten in de grill ongehinderd rond kunnen draaien.



Indien u informatie of documentatie over de accessoires wenst, kunt u hiervoor uw leverancier benaderen.

3.3. Bediening van de grill

De grill heeft een mechanische schakelklok waarmee het mogelijk is de grilltijd in te stellen. Het grillproces stopt op een vooraf door uzelf ingestelde tijd:
1. Grill laden zoals omschreven in paragraaf 3.2.
2. De deur sluiten.
3. Gewenste temperatuur instellen met knop A1.
4. Gewenste grillduur instellen met knop A2.

3.4. Het grillproces

Het grilleren dient te gebeuren met gesloten deuren. Het is dan ook sterk af te raden de deur tijdens het grilleren onnodig te openen.



De vetlade regelmatig ledigen om te voorkomen dat de lade overloopt. Hiertoe is een aftap aangebracht in de vetlade.

3.4.1. Temperatuurinstelling

De ideale grilleertemperatuur ligt voor alle soorten vlees tussen 160 °C en 190 °C. Afhankelijk van het soort product kunt u kiezen voor een temperatuur van 0 tot 250 °C. Dit is de temperatuur die heerst in het midden van de ovenruimte.

3.4.2. Grilltijden

De grilltijden zijn afhankelijk van een aantal factoren:

- De omgevingstemperatuur en tocht in de onmiddellijke omgeving van de grill.
- Voorverwarming (alleen noodzakelijk bij de bereiding van rosbief).
- Grilltemperatuur
- De begintemperatuur van de producten.
- Het soort vlees; vet of mager.
- Het gewicht en de vorm van het product; een zwaar product met een compacte afmeting zal langer moeten grilleren om gaar te worden dan een licht en minder compact product.
- De totale hoeveelheid vlees die in een keer gegrilleerd wordt; meer vlees, meer tijd/minder vlees, minder tijd.
- De door u gestelde eisen aan de kerntemperatuur van het vlees.



Hele kippen bij voorkeur aan de spitten grilleren. Hierdoor bedruipen de kippen elkaar met vet, waardoor een perfecte malsheid gegarandeerd wordt.

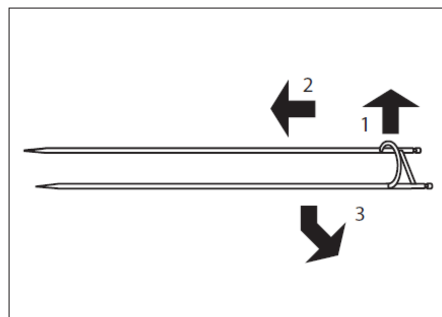
3.5. Uitnemen van producten uit de grill



De binnenzijde van de grill en de ruiten zijn na het grilleren zeer heet. Gebruik bij het uitnemen van de spitten of andere accessoires altijd ovenwanten.

3.5.1. Uitnemen van de spitten.

Bij het uitnemen van het spit kunt u het beste als volgt te werk gaan (zie figuur 3.12 voor het uitnemen van het dubbelspit):



Figuur 3.12

1. Houd het spit stevig vast.
2. Til de kant met de nokken iets op en beweeg het spit in de richting van de punten. Hierdoor komt het spit vrij.
3. Neem nu het spit ook aan de andere kant vast en neem het uit de grill.

Schuif de vleesproducten van het spit af.

3.5.2. Uitnemen van de kippenrekken (accessoire).

Bij het uitnemen van de rekken uit de TDR 5 en TDR 8 kunt u het best als volgt te werk gaan:

1. Til het kippenrek aan beide kanten iets op.
2. Beweeg het rek naar de rechter- of linkerzijde van de grill. Hierdoor komt één kant van het rek vrij.
3. Beweeg de vrije zijde naar u toe en neem het rek uit de grill.

Afhankelijk van de hoeveelheid producten die u hebt bereid, kan het voorkomen dat u eerst de rekken moet ledigen alvorens u deze kunt verwijderen.

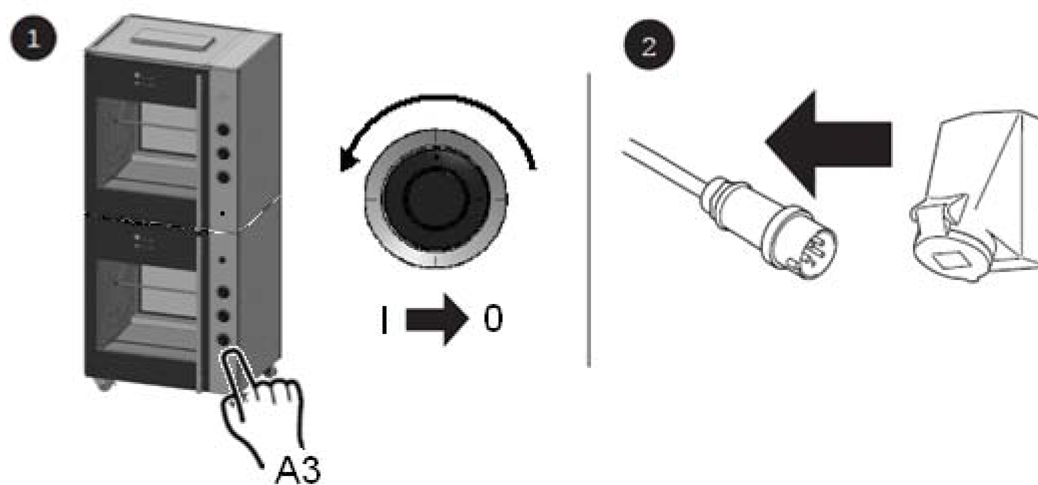
3.5.3. Uitnemen van de vleesmanden (accessoires)

Bij de TDR 5 en TDR 8 kunt u hiervoor hetzelfde principe toepassen als omschreven in 3.4.5. Bij de TDR 5+5 en de TDR 8+8 kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Til de vleesmand aan beide kanten iets op.
2. Beweeg een van de zijden naar u toe en neem de mand uit de grill.

Afhankelijk van de hoeveelheid producten die u hebt bereid, kan het voorkomen dat u eerst de manden moet ledigen alvorens u deze kunt verwijderen.

3.6. Het uitschakelen van de unit

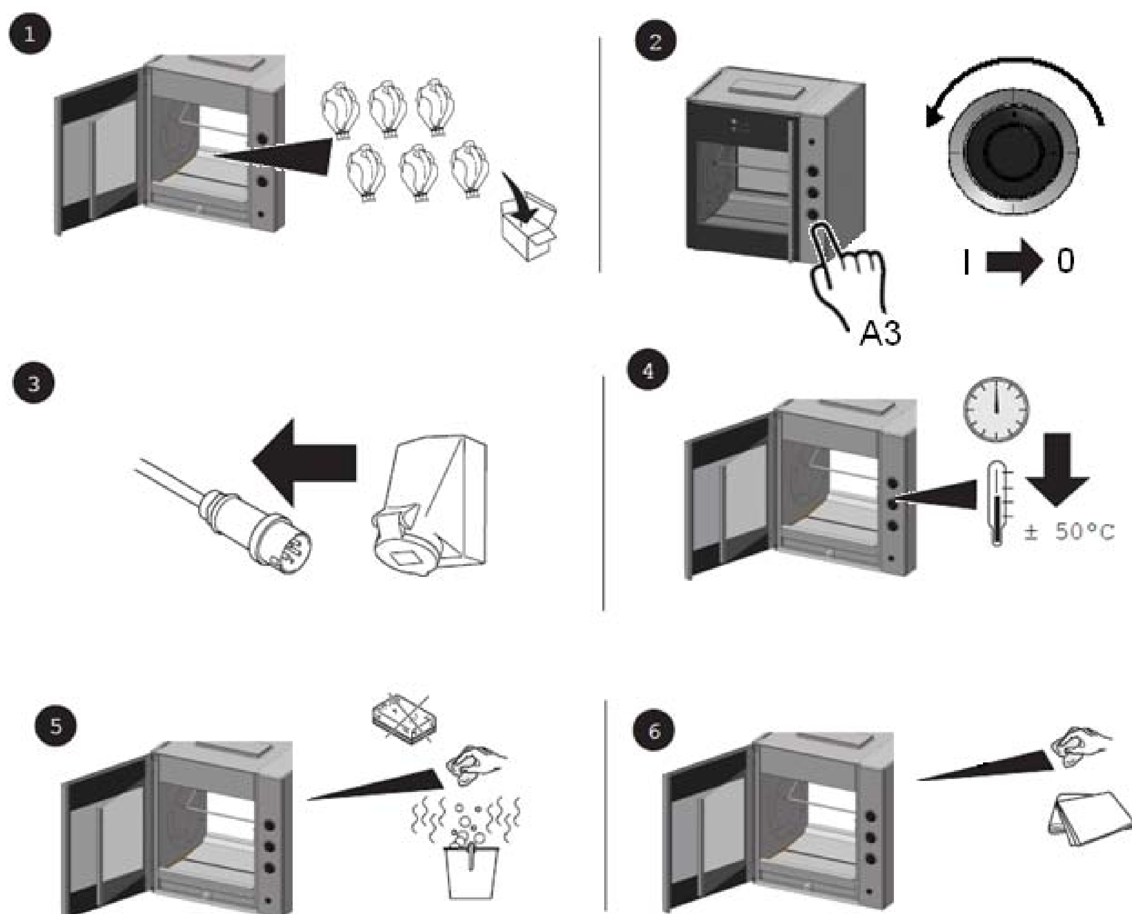


4. REINIGING EN ONDERHOUD

De grill laat zich het beste kort na gebruik reinigen als deze nog lauwwarm is. Grillresten en vet laten zich in deze toestand het beste verwijderen.
Een optimale reiniging verkrijgt u door gebruik te maken van speciale oven- of grillreinigers die in de handel verkrijgbaar zijn.

Omwille van de hygiëne en de optimale staat van de grill is het belangrijk om van het begin af aan een vast dagelijks patroon van reinigen aan te houden.

4.1. Het dagelijks onderhoud



Grillgedeelte
De rotor en bodemplaten kunnen op eenvoudige wijze, zonder gebruik van gereedschap, uit de grill worden genomen. Plaats de uitneembare delen in een ruime spoelbak met heet water en een daartoe geëigend reinigingsmiddel. Laat deze delen een nacht inweken en reinig ze de volgende dag. De vetlade kunt u ledigen met de speciale aftap die in de vetlade is aangebracht. Hiertoe dient u de vetlade voorzichtig een stuk open te schuiven, de lade leeg te laten lopen en daarna te reinigen met reinigingsmiddel of heet water en een daartoe geëigend reinigingsmiddel.
Ook de binnenzijde van de grill kunt u op deze manier reinigen. Na het reinigen de binnenzijde van de grill met een doek afdrogen. Zorg ervoor dat geen reinigingsmiddel in de grill achterblijft.

Buitenzijde
De buitenzijde van uw grill kan met een kleine hoeveelheid heet water, een reinigingsmiddel en met behulp van een borstel of spons worden schoongemaakt. Het gebruik van een staalspons is niet toegestaan, omdat hierdoor krassen ontstaan waarin vuilresten achterblijven. Na het reinigen de buitenkant met een doek afdrogen.

Vocht in het electrisch gedeelte kan kortsluiting veroorzaken. Zorg er dan ook voor dat er geen water via de ventilatieopeningen van de grill, naar binnen loopt; de grill mag dan ook nooit met behulp van een waterslang gereinigd worden.


Door de bodemplaten voor het gebruik met aluminiumfolie af te dekken, kunt u schoonmaaktijd besparen.

Het bedieningspaneel mag slechts met een vochtige doek gereinigd worden. De ruiten kunt u reinigen met het reinigingsmiddel of met warm zeepsop. Indien mogelijk de glasdeuren ’s nachts open laten staan. Wanneer gegrilleerd wordt, is het raadzaam om een goed zicht op de producten te behouden. Hiertoe dienen de ruiten regelmatig met een vochtige doek afgenomen te worden.

4.2. Regelmatig onderhoud

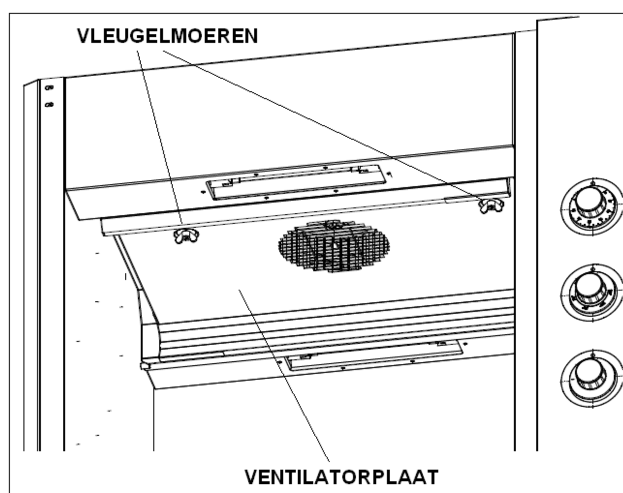

Neem eerst de stekker uit het stopcontact.

Infrarood halogeenlampen
Boven in de unit bevinden zich infrarood halogeenlampen voor de verlichting en verwarming van uw grill.

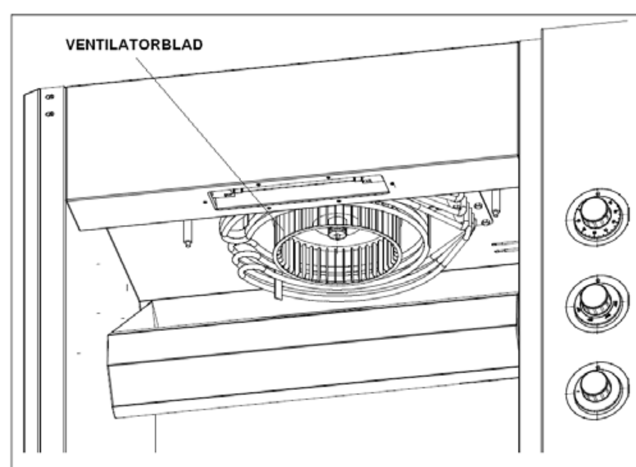

De lampen niet met de blote handen aanraken!

Ventilatorplaat en ventilatorblad
TDR 5+5 en TDR 8+8:
De ventilatorplaat met rooster bovenin de grill dient minimaal een keer per maand – naar gelang de mate van verontreiniging – te worden gereinigd. Zo blijft u verzekerd van een optimale ventilatie. Indien dit niet tijdig gebeurt, kan de grillduur oplopen en kan oververhitting ontstaan.

De plaat is te verwijderen door het losdraaien van de twee vleugelmoeren (zie figuur 4.1). Deze plaat scharniert op twee plaatsen. Na het kantelen kan de plaat worden uitgenomen en gereinigd.



Figuur 4.1



Figuur 4.2

Ventilatorblad
Maandelijkse controle vervuiling ventilatoras. Indien nodig afnemen met een doek en grillreiniger (zie figuur 4.2).

5. STORINGEN EN SERVICE; HOE TE HANDELEN

Voordat u bij een optredende storing uw leverancier/servicedienst raadpleegt, kunt u de volgende punten zelf controleren:

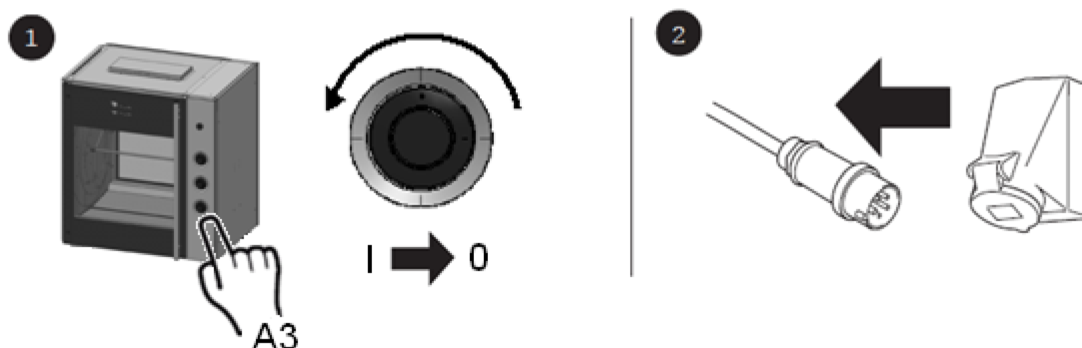
- Is de stroomvoorziening in orde (zekeringen en aardlekschakelaar in meterkast)?
- Is de schakelklok juist ingesteld?
- Staan de bedieningsschakelaars in de juiste stand?

5.1. De onderstaande storingen kunt u zelf verhelpen:

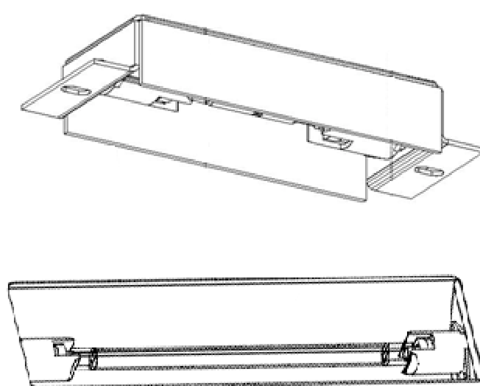
5.1.1. Een defecte lamp

Storing : **infrarood halogeenlamp is defect**
Oplossing : **vervangen van de lamp (zie figuren 5.1a en 5.1b)**

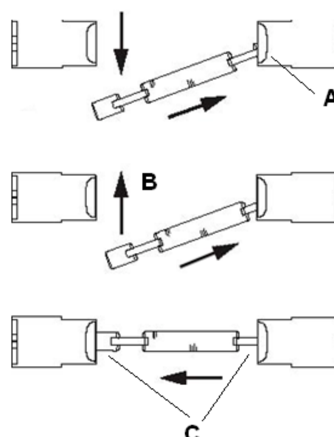
Volgorde :



3. Verwijder de kapotte lamp door deze te bewegen in de lengterichting van de lamphouder (zie figuur 5.1a).



Figuur 5.1a



Figuur 5.1b

4. Installeer de nieuwe lamp (230 V – 500 W). Druk eerst één kant van de lamp in de lamphouder (A). Druk de lamp in zijn correcte positie (B) en gebruik de veerdruk om contact te maken met het andere aansluitpunt (zie figuur 5.1b).
5. Zorg ervoor dat de lamp correct is ingeklemd tussen de twee aansluitpunten (C). Als dat niet het geval is, dan de lamp in zijn lengterichting bewegen, tot het in zijn aansluitpunten is geklikt, en vastzit (zie figuur 5.1b).

 De lampen niet met de blote handen aanraken!

Het vocht van uw handen zal de levensduur van de lampen sterk verkorten! Gebruik bij het vervangen van de lamp een schone doek of papieren tissues om de lamp vast te pakken.

5.1.2. Een luidruchtige ventilator

Storing : ventilator maakt lawaai
Oplossing : reinigen ventilatierooster, ventilatorplaat en ventilatorbladen

Lawaai in de ventilator kan worden veroorzaakt door een vervuilde ventilatieplaat en/of vervuilde ventilatorbladen. Reinig de ventilatieplaat en de ventilatorbladen zoals omschreven in paragraaf 4.2.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

De technische specificaties van de verschillende modellen uit de grill TDR-serie zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Model	**TDR 5**	**TDR 8**	**TDR 5+5**	**TDR 8+8**
Afmetingen				
- Breedte	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Diepte	660 mm	830 mm	660 mm	830 mm
- Hoogte	895 mm	1050 mm	1775 mm	2080 mm
Gewichten				
- Bruto	152 kg	216 kg	306 kg	435 kg
- Netto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Electrische installatie				
- Spanning	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz
	400/230 V	400/230 V	400/230 V	400/230 V
- Aan te leggen vermogen	6.6 kW	10,5 kW	13.2 kW	21 kW
- Max. nominale stroom	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Maximale omgevingstemperatuur	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Stekker	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 32 A
Kabellengte	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m	ca. 2,20 m
Geluidsdruk (op werkplek)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Standaard toebehoren	gebruiksaanwijzing	gebruiksaanwijzing	gebruiksaanwijzing	gebruiksaanwijzing
	5 dubbelspitten	8 dubbelspitten	10 dubbelspitten	16 dubbelspitten
Grillgedeelte				
- Nuttige spitlengte	45 cm	60 cm	45 cm	60 cm
- Capaciteit	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg

7. ACCESSOIRES EN OPTIES

Voor alle, in deze gebruiksaanwijzing besproken, modellen uit de grill TDR-serie zijn de volgende accessoires leverbaar:



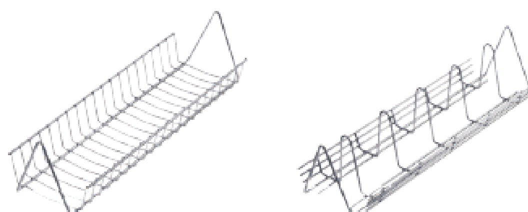
Dubbelspit V-spit

Specifiek voor de TDR 5 en de TDR 5 + 5:



Vleesmand Kippenrek

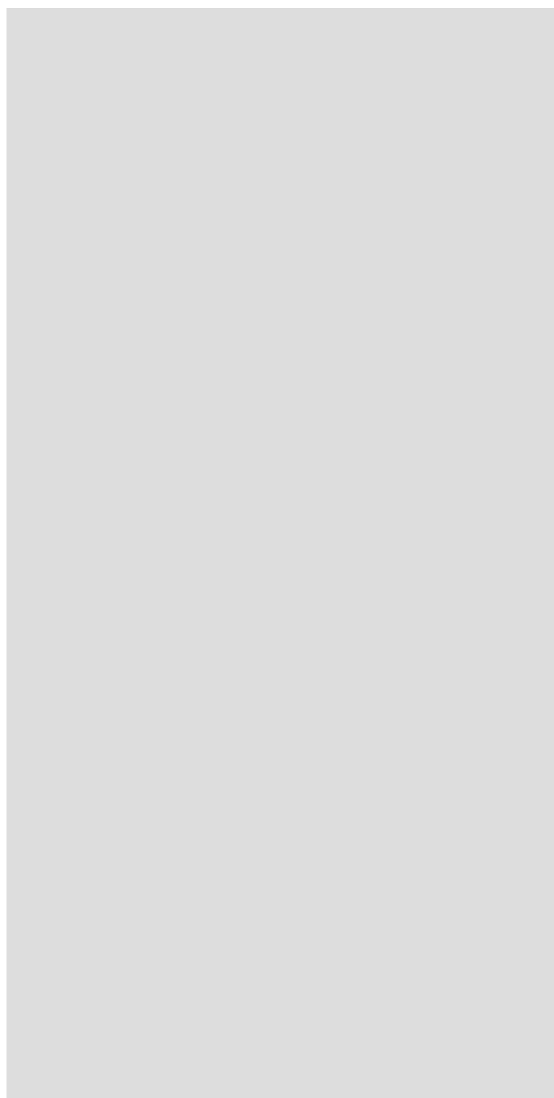
Specifiek voor de TDR 8 en de TDR 8 + 8:



Vleesmand Kippenrek

De volgende opties zijn eveneens leverbaar:

- Verrijdbaar onderstel C1 (Zie figuur 1.1a; alleen voor TDR 5 en TDR 8).
- Handgreep (niet afgebeeld) voor Pass-Through bediening.





Fri-Jado BV
Oude Kerstraat 2
4878 AA Etten-Leur
The Netherlands

Tel: +31 (0) 76 50 85 400
Fax: +31 (0) 76 50 85 444